in the	वसस्पतिका ना
का नाम. प्रष्ठसंख्याः	
43	AS
	पेडा ५
	वाल्मस्याना ७६
3	सञ्हार
, अजवाईन ११	चडवटी ५६
datif (114m)	संस्था и
if 48	मेडाशियों ८०
100	सर्विमी ** *** 19
₹ 500 ··· »	विद्वा ८१
F 48	बिरनी ••• ••• ***
धारवारी	। विद्यियका ८२
इंट्रमी ६०	पटरान *** *** *** **
प्रवा ६१	छदिर
बेल गा	स्रोक्ली८४
अदिशे ६२	खारेती ८९
	यगायती
3 02	1
ded divis	100
31612 Day	
ded it was an an	tada ta
9 416	The same of
diest	1
काटबर ••• •••	91
4 441 **	1) falatter
गोमी ७	3 3334
पीनाकचनार ७	5 Idea
	11 3030
	5३ गुरुवांस (गुरुवास) ।।
कोशम गार्थिक	९४ गुलाव ' \$९

*
विषयानुक्रम
्यावका नया. क्या
वनरा वनस्याः वनस्याः वनस्य
23.14 ALES ALO
कहनेची '''
काला जीहा दे हाजनात्रिमां कहनी विचा मन्द्र
1 1014
77.47 27
कहवा) " ६ कामळ "
केनर (क्नोर) "" " मेर् विहास "" "
इसल " व्यानाही "
लेकीट कर्दा १७ सिन्ता व्यक्त नै।
वरंग्ड १८ क्लाके
्नरजा ""
करीबा २० विष्यंत
तिका
प्राप्त विश्वास
कारिता २५ मारिता चेंद्रामण
कीर्य विकास
स्थाति काक्याची अवक
क्योंक र र रहे

वनौपधिविज्ञानः

दूसरा भाग.

१ क्सेरू.

नाम-संस्कृत-कर्चरक । म. कचरा.

वर्णन-ताखबके आसपास दीवा घुटने गहरे की बडमें एक प्रकारका चांस जमा होता है, उसकी नागरमीधा कहते हैं, उस वासके मूलमें केसे रूट क्यों होता है, उसकी नागरमीधा कहते हैं, उस वासके मूलमें केसे रूट कार्यों है, जम वह चास प्रवान लगा है तब चारवार पहरत की चडमें सहे रह कर लोग उसे निकाल लेतेहैं, कि चेस्ट उवालकर या मुनकर खाए जातेहैं, उनने। जीकर टुकडे कर छिए जातेहें और किर इसके टुकडोको ,द्वमें डालकर उमले जातेहैं, इन द्वमों और कसिट मोंको पीस कर द्वम निकाल जाताहै और किर उपमे द्वम वाकर डालकर मिला लेते हैं. कर से रूट निकाल जाताहै और किर उपमे द्वम वाकर डालकर मिला लेते हैं. कर से रूट निकाल जाताहै और किर उपमे द्वम वाकर डालकर मिला लेते हैं. कर से रूट निकाल जाताहै और किर उपमे द्वम वाकर डालकर मिला लेते हैं. कर से रूट निकाल जाताहै और किर उपमे द्वम वाकर डालकर मिला लेते हैं.

गुण-क्सेरू मीठा, ठंडा, क्मेंबा, भारी, यारक, ग्रामार्थक, बातकर, दूधवर्षक, मढसंपक, रुचिकर, 'खृष्य, कककारक, क्रमिकर होताहै. और रक्तपित्त, दाह, श्रम, तृषा, रक्तदोष, नेबरोग और प्रमेहका नाश करनेवाला है. इसका फूल कामला (पीतिया) और पित्तनाशक है.

२ कचूर.

नाम-स-कर्नूर । गु. कचूरी म कचोरा.

₹ 🖺

साय पीसकर इसको देहमें उनटनकी तरह छगाते हैं. मराओं इसको पट् कचोराभी कहतेहैं. कापूरकाचरीमी एक मकारको कचूरही है.सराओं में उसकोषी कचोराही कहते हैं. कपूरकाचरीमें सुगंप अविक होनी है. कचूरसे नह महंगीभी मिछनी है. और सुगंधके पदार्थोमें उसका उपयोग अविक होता है.

गुण-कचूर कहवा,तीला,उष्ण, तीरण, अग्निश्वीपक, धुगंचित, ह्विकत, छुन, मुल शुद्ध करनेवाला, रक्तिपचको क्रिंत करनेवाला, और कंठमाला, कुछ, अद्दी (बग्निस्ट), बण, खोसी, दमा, गुल्म, कक, विद्येष, क्रिम, खायु, उत्तर और शिक्षका नाश करनेवाला है. कपुरकाचरी-तीरण, दाहक, तीखी, कडवी, कोली, शीतवीर्य, लयु, और कुछ २ पिककर है. तथापिकाम, असा, उत्तर, शूल, हिचकी, गुल्म, रक्तरीग, वायु, त्रिदोप, गुल्क कीकापत, दुरिव, ब्रग, आव, बाति (वमन) और हिष्मरामका नाश करनेवालो है.

और पिनियांग — (१) बिद्येष, स्विका रोग, विषम और पीगंडनरपर — कच्चर, विवापदा, देवदार, साँठ, निरायता, घमासा, कुटकी, नागरमोथा और बडी कटेलोकी नहका काप, शहद और विवरका
चूर्ण डालकर देना. (१) नीमपर यर नमना हो या लार पडती हो ती—
निरय सोनेसे उठनेही कच्चरका गीला कंद बचार युंक देना और किर मूंह
घोना चाहिये ऐसा करनेसे सोनेमें लार टक्कना आदि विकार शांत हीजाते है. (३) लिपर — कच्चरका रस विकालकर पीना बाहिये. (४)
अंगर्मद अपीन निर्वेटनापर — कच्चरके और छोटी अरमिक समें के उवलि ले हुए पानीसे स्नान करना चाहिये. (६) विश्विकापर — कच्चरेक कंदका
रस प्यानके स्समें मिलकर् देना चाहिये. (६) कसी रोगपर — कच्चरेक
देशी चक्नियोंशी माला गुजेमें पहनना चाहिये.

२ कडवी कवट.

नाम-म खड़री खबड़-

वर्णन - इमने मगडीमें ' यह ' और सैटमी करते हैं. इसका पेट इसिंग फोजन, पोशा और मण्यान मृतिमें बहुत होता है. इसके बसे

वनैविधिविद्यानः

सीवाफलके पत्तांके समान परंतु होटे होते हैं. कलभी इसके सीवाफर जैसेही होते हैं. कर्लोका रंग ठाल और बीज छंबे होते हैं. बीजोंकी उबा लकर तेल निकाल जातां है. तेल कडवा और ठंडा होता है. वह जलावें काममें आता है. तेल रक्तशुद्धिकर होता है, उसको मराठोंमें 'खेटेल' औ 'खेटेल' कहतेंहै.

औपाधिमयोग-(१) देहमें गरमीका रोग होनेसे जी शारीरपर चरे पड गये ही उनपर-इसके बीज और मुगवेठीके बीज समभागकी साधारण क़रकर मांगारके अंगरसमें तीन दिनतक मिगो रखना और चौथे दिन पीस कर गोली कर रखना चाहिये. उसको नित्य चंदनके तेलमें या नारियल के हाथसे निकाले हुए तेलमें मिलाकर जबटन करनेसे नहे मिटते हैं इस मालिशासे एक पहर पीछे स्नान करना चाहिये. (२) गंज, खुजलं आदिपर-इसके बीनोंका तेळ और मुगलाई एरंड, बडी दंती अधव रतनजीतका तेल मिलाकर उसमें गंथक, कपूर, सिंदुर (कामी) औ निमका रस डालकर घोंटना चाहिथे. इस तेलको लगानेसे शीध आरा होता है. खाली इसीका तेल, अथवा गोमूबमें पीसकर इसके बीज लगा नाभी अच्छा है, (३) छोडे बचोंके सिर्धे गरमूकि फोडॉपर—इसव मीगोंके तेलमें चुनेकी कलिका नित्रा हुआ पानी डालकर लकडीसे हि काते रहनेसे मक्खन जैसा वन जाता है. दिनभरमें वारनार नित्य लगानेहैं तीन दिनमें आशम होता है. (४) महाकुष्टपर-मोजन करने उपरांत, नि त्य इसके तेलकी १०-२० बंदे लेने और शरीरपर उसी तेलकी मालि श करते रहनेसे तीन महिनेमें रोग मिट जाता है.

नेसे तीन महिनेमें रोग मिट जाता है. अपन्य कार्यां के किया है. अपन्य कार्यां के स्थान

नाम-संस्कृत-कुदुईची. प्र. कुटुक्ती के कि कुटुक्ती के कुटुक्ती के कुटुक्ती के कुटुक्ती के विकास कुटुक्ती के कुटुक्ती के स्वाप्त कि कि कुटुक्ती के स्वाप्त के कुटुक्ती के स्वाप्त के कि कुटुक्त करवात होती है कि सुद्ध मानेपर दूसरे वर्ग किर उसी गाउं अंकुर निकलकर नेल नल निकलतीहै. केलमें निपंत और मुनक्काक कर कुटुक्ती के सुद्ध कर कि सुद्ध के सुद्ध के

'होता है. उसीको कडनंबी कहते हैं. फटके भीतर छोटे २ बॉज होते है. इं सके पत्तींकी मात्री नवाकर छोक बडे स्वादित खाते हे. उसदा कंद उप्पा होता है. कंदका उपयोग एक जुरे कामके छिये कियाँ जाता है.

सुद्रकरेखा - कडनेची - जम्म, तीयम, रुचिकर, अमिनीयक, रक्त-वातकीयन, कटु, प्रण्य (प्रणकर्ता) और रेचक है. उसका कर विक कर, रुचिकर है. कद उसका अर्थ, मंद्ररीम, मद्रप्रयो और योनिद्रीय-का मात्र करनेवाण होताहै और गर्मका साव करताहै.

५. काळा जीरा.

नाम- सः अरंज्यकोरकः ग्रः कहानिया मः कहकारेकः वर्णन- मराठीमें इसने ' कहते रें और ' वाळीनिरें ' कहते रें. इसका पेड दो तीन हाथ ऊंचा और सीचा होता है. इसकी छन्डो छुन्न वर्णके होती है. इसमें सरे, अर्थात सुटेंसे छन्ते हें उन्होंने जीया निकल्ता है. यह जीया कमिनाइक होता है इसको वननीरानी करते हैं.

गुण- काला नीरा उप्प, कतेला, तीला, और वायु, उप तथा

व्यणका नाहा करनेवाला होता है.

औदधीपपीग-(१) ' फुरज्ञा' नामक विपेळे सर्वके विवसे शरीरपर गाठ हो गई हो तो-काळा जीराके पर्तोको गरम करके वाधना जधना रस ळगाना चाहिये (१) नळ फ्रळ गया हो तो-काळा जीराके पर्तोको गरम करके वाधना जधना र तोळा और काळी मिरच र तोळारो पावमर पानीमें रातको मिगोदेनें और मातः उस पानीमें गरम ठिपरा अर्थाद ईटका दुकळा दुसाकर विळाना चाहिए (१) पाइरोगवर-चैसा मर काळा जीरा पीसकर टड पानीके साथ देना चाहिए. (१) नळें के अशासपर-चेळा जीराको लाकर उसमा पीक थीडी हळ्डी मिरा कर देना चाहिए. (५) गमिणीकी मननपरकाराजीरा और मादा जीरा और इटकीका काळा वासकर देना. (६) कीडोंवर-काळाजीसका चूर्ण शहदेमें मिग्रकर देना (७) शरीरके मीतर कहीं वायुमें पीडा होतीहो अगरा वेळ दुखता हो तो-काळा शराका बारीक चूर्ण खिळाकर उसरसे पानीना पुंट

पिल हेना.(८) गर्मीकी कुन्सीपर-वालांगीराको छोटेमें गलकर जलाग और कोयलासा बनाकर तेलमें पिस मालिश करना. ('९) वृच्छडेंको दुधगा रोग होताहे जसपर-कालांगीराया रस पावमर पानीमें निकालकर उसमें कहकरणाका गिर (गुदा) और योजी काली मिरल मिलाकर देना. अपना १ तोला काला निराको छुळ कुटकर काला बनाकर और उसमें कुटुकरंगाका गिर और खैरकी छाल पिसकर मिलाना और पिलाला वाहिये. (१०) बचोके गर्मीपर -काला गीरा भीर मिश्रीका काला करके ल दिनक होरो बार निरय देना. (११) सर्वेष्वरपर-महीकी होशी तीन माशे काला जीरा खिला र वाहा हो तो र स्थान करके होरो तो स्थान करके ल तिल कर के लोग र वहा हो तो ते स्थान निर्मा काला जीरा खेळकर प्राणपर चढाना; जब जीरा तिल हकने छो तब २४ तोले पानी डालकर प्राणपर चढाना; जब जीरा तिल हकने छो तब २४ तोले पानी डालकर प्राणप निर्मा करके ए तोले रह.

६. कडवी विषा तुरई

नाम-सं कटु कोशातकी य कडु धोसाळी.

चर्णन—माठी विषाको तरहही इसकीमी बेल होती है. अंतर इतनाही
 है कि इसका फल अति कडना होता है.

औपिषिप्रयोग—(१) सब प्रकारके विरोधर—इतकी वेटकी-जड अथवा पत्तोका काटा दाहद मिळाकर पिछाना चाहिये; तो बमन होकर विप निकळ जायगा. (१) पश्चिशी और सूननपर—इतके पर्तो-वा रस शक्कर मिळाकर देना.

७. कडवी तुर्ह.

साम — सं. यहाजाली गु. कडवा संत्यां प्र. कडु दोडकी, वर्णन-मीठी दुरईकी तरह इसकीभी बेल होती है, परंतु इसके परे,फल और फल उससे डोटे होते हैं. इसके फल बहुत कड़वे होते हैं. बरसातमें इसकी बेल अपनेशाप उम नाती है इसके फलको मराटीमें ' दि-वारी' भी कहते हैं.

गुण-कडबी वुर्वर्- उडी, बुज लेखी, क्रसेळी, कडबी होती है;और पकाश्चय,आध्यानवायु, और मलाशंचर्का श्चादि करनेवाळी, छत्र (हलकी), रुखी; और वायु, कक, वित्त, वाडु, विवरोष, यस्त्व, बुष्ट, अर्ग्च, सुजन, सासी, उदर रोग, कावर (वीलिया) और गुल्म (गोला) नाग्न करनेवाकी है. इसका फल्ट-मेदक, तीला, कडवा, विकना, हा दीवन और कौंस, श्वास, अरुवि, प्रमेह, जबर, कुछ, कफ-पित्त जै वायका नाश करनेवाली है. बीज-मस्तकश्चक्टि करनेवाला होता है.

औविधिषयोग- (१) कावर पर-कडवी तुरईवा बारीक चुर्ण व े रके नाकमें ढालना चाहिये. इससे छोके आवेंगी और पीला पानी निक जायगा. अधिक छीके आने दर्ग तो नाकमें घी लगाना. इस तरह ती दिनतक करना. अथवा तुर्रामें राई और पीपर मरके रखदेना और उ सको भीसके नलाके सूचना. (२) पागल कुत्तेके विपपर-कहर्व तुरईका रेशे सहित गृदा पावभर पानीमें एक घडी भिगीना और मतह छानकर शक्तिके अनुसार पाच दिनतक सबेरे पीना चाहिये. इससे देस और वमन होतर विश निक्छ जाता है. बरसात निक्छ नानेतक पध्य रखना चाहिये. कैसेमी विषयर यह दवा फायदा करती है. (३) दातोमें कींडे पड नानेपर-इसको चुरटकी तरह पीना चाहिये. (४) जावाशीशीयर-इसवा चूर्ण करके साव धारीके साथ धोडासा नावमें डालना चाहिये. इसस शक्रेंसे पानी बहकर रेण निकल नायगा. (९) अवर्षिर-इसका चुर्ज विसनेसे गलकर गिर जाता है (६) गर्डमें स्नत होती है उत्तपर-कडवी धरईकी हुकेमें डाडकर पीना वाहिये. इससे शुरुमेंसे लार टर्फिकी और गला खुट मायगा. (9) विषव -इसना बादा भी राज कर पिनेसे वयन होगा और निप उतर नायगा.

८. कहवा नीम.

नाय-सं निंब गु. लॉबडा म बदानिय

वर्णन-मराठीमें इसनो बालिन और बालेतिनची करने हैं. इसना पूरा बहुत बढ़ा होता है. यह हिंदुस्यातमस्में मन नगह मिलना है. पते इसके भग्नेदेशर और फल सनेद तथा नोट होते हैं गुणींनी देखते तो इसके भग्नेदेशर और फल सनेद तथा नोट होते हैं गुणींनी देखते तो इसके भ्रानेदेशर करण्युक्ती कहना नाहिये. माधीन आर्य आधियोंने इसके अञ्जीनेक गुणींना द्वीय करके इसके। यण श्रेष्टपद दिया है.

वनौपधिविद्यान.

सके सेवनसे अनेक रोग मिरते हैं. इसीस हमोर पाचीन शासकारोने प्रत्ये-ह नए वर्षकी प्रतिपदाने दिन काली मिरन, हिंग,सेंघा नमक, नीरा, अज बाइन, इमुली और गुड सिहत नीमकी कॉपर्ले ओर फूल खानेका नि-यम रख्खा है. इस नियमके होनेसेही सालगरमें एक बार इस सर्व रोगहरने वाले वृक्षके पान हमारे खानेमे आते हैं. इस नातके लिये हमारे दूरदर्शी शास्त्रकारोंका हमकी एक वडा उपकार मानना चाहिये. केवल इस' यूसके पत्ते खाकर रहनेवाले तेजः पुंज और शक्तिमान ऐसे, कोई २ विरक्त पुरुष कभा २ हमारे देखनेमें आते हैं. उनको देखनेसे हमको इस वृक्षके अलोकिक गुण मालूम होते हैं और आश्चर्य गलवाहै. हमारे देशमें कई जगह प्रमुता स्त्रीको बचा होनेकेपीछे तीन दिनतक मोजनके पहले सी-मके पत्तोंका रस दिया जाता है, यह बहुत अच्छी बात है. जो स्त्रियां इस रसको अच्छीतरह पी छेतीहैं वे जस्दी नीरांग होजाती है. दूधमी उनके खुन उतरता है. और प्रसृतीके भवकर रोग होनेका मय नहीं रहता. जो इस रसको छेनेमें आनाकानी करती हैं उनको माय: काउन राग होते हैं. आनकल भयंकर रोग लगजानेसे अधेल्य स्त्रियां कालके मुखमें पहती हैं, इसका यही मुख्य कारण हो सकताहै. व्याही हुई गायकोभी नी नीमके पत्ते खिलाए जाये तो दूध अधिक होताहै और वह नीरोग तथा सदाक्त होती है. इस वृक्षकी छोयासेभी बडा सुख मिछता है. सार्वजनिक मं-दीर, घर्मशाला, मार्ग, जलाशय आदीस्थानीमें नीमके वृक्ष, छाया और स्वच्छ वायुकेलिये लगाए जाते हैं. जिन वर्रोमें ये वृक्ष होते हैं उनकी हवा सदा स्वच्छ रहतीहै,और नहाके रहनेवाछोंको उस वृतसे वडा आनंद आ-ताहै. नीमका वृक्ष अधिक पुराना होजानेंसे उसमें चंदनकीसी सुगंधि आने लगतीहै. इसकी लकडी स्मारतेंकिलिये अच्छी होती है. क्योंकि क-उवेपनके कारण उसमें कीडे पडनेका मय नहीं रहता. इसका वृक्ष व-पातक रहताहै, और लोगोंको बडाफायदा पहुंचाता है. इसमें एक बडा गुण यह है कि वृक्ष काट डाल्नेपरभी उसकी नैंड फिर फूट आतीहें और घोडे समयमें वृत्र खदा हो जाताहै. नीम और भीपलकी बडी मित्र-

Z

ताहै. यह साधारण नियम है कि, नहां पीपलका वृक्त होता है वहा नीमर्मा अवश्य होताहे. पीपलभी बढा उपयोगी वृशहे, बड, पीपल, गूलर, विल्न, हुछसी आदि नितने मुझ हमारे यहा पवित्र माने गयेहें, माद्धम होता है वे मन उनके गुणोहिक विचारसे माने गये है, ऐसे २ उपयुक्त वृहाँके अस्त्रीकिक गुर्मोकी स्नार हिंछ नकरके हम उनका अपने शरी रमें लिये उपयोग नहीं करते और सारासारका विचार छोड़कर विदेशी अपवित्र और निषिद्ध पानीको गगानटकी तरह नि शंक होकर छेते हैं. विकार है ऐसे लोगोंको । ईश्वरने हिंदुस्थानवासी आर्यजनोके शरीररखणार्थ हमारों औषाधिया और नडी बृंदिया उत्पन्न कीहै उनकी शोध और उपयोग न करके हम परमेश्वरकी इस मखशीसका तो निरादर करते हैं और विदेशी जलवायुके अनुकृत्, निषिड और परिणाममें अपकार कर नेवाली विटायती दवाइया खातेहैं. इससे बटकर लजा और दुःखकी वात ओर कौनर्सा होगीं पुरानी कहावत है कि "गुड खानेसे नीमुखाना अच्छाँहैं¹⁾इसपर बारीकीसे ब्यान देना चाहिये. नीम देखनेमे कहवा परत परिणाममें मीठा होता है. इस बातको अच्छीतरह ध्यानमे रखकर उसीके अनुसार आयुष्यकार्मे बरताव करना चाहिये, तो निमके रसकी तरह उसकाभी परिणाभ मीठाही होगा. खेतांनी भेंडपर बबुछ हुन छगाए जाते है, भूमिमेंसे पौष्टिक अंशको खीनकर खानातेहैं और एन्बीकी नि सत्य कर डाटतेहैं परतु नीममे वह बात नही नीमके वृक्ष मेडपर होनेते खेनको किसी प्रकारकी हानि नहीं होती; इसबिये किसानोंकी चाहिये कि अपने सेंतकी मेंडपर नीमके दूस लगाई

गुण-कडवा नीम- ठडा, कडवा आहक, तेला, अग्नि मंद्र करने वाला, श्रणरोषण, सूचनको पकानेत्राला, बच्चोंको हिंकर, हय और कींस, वमन, अण, कफ, सूचन, पित्त, वायुकुष्ट, हदयसाह, अप, खांसा, ब्वर, हुणा, असीच, रक्तदोष और प्रयेशका नात्रा करनेवालाई. सकी कींप तें आहक, बात कर और रक्तीपत, नेत्ररोषका नात्रा कर-वालाई. नीमको लक्की कास श्वास देश गुरुम कुरिम और प्रमेशका

ाश करती है, परी विशेषकरके ब्रमदीपनाशक हैं. 'निवीली' अर्थात उसकी छ-चिकन, भेदक, उष्ण और प्रमेह तथा कुष्टका नाश करनेवाली है. की हुई निवाली-मीठी, चिकनी, कडवी, मारी, पिच्छल और कफरोग, त्ररोग, रक्तिपत्त, तथा क्षयका नाश करनेवाली है. वीज-टिमि और हप्टनाश्चक है. नीमका पंचाम कडवा, और रक्तदीप, पिच, और दाहका नाश करनेवाला है. बीजका तेल उन्त उत्जा, कहवा और कृमि, कफ, कुष्ट, व्रण, वात, पित्त, अशी, ज्या. सफीदर, रक्तदोप, तथा कफ, पित और जराकी जीत छेता है. कडन नीमकी छाछका उपयोग कायमें करनेकी साज्ञा नैधकशास्त्रमें र्कड नगह दी गई है, परंतु विस्तारमयसे उन सत्र प्रयोगोंका यहांपर वर्णन नहीं किया गया. केवल गुल्य २ प्रणेग दिए जाते हैं. औपधि-प्रयोग(१) व्रणपर-कडवे नीमके पत्ते व्रणकेलिये अकसीर दवा है, नाही-मण, आदि मयंवर वण, नीमके पत्ते डाछकर डवाले हुए पानीसे नित्य घोनेसे साफ हो जाते हैं. और भर जाते हैं. (२) जो गण फुटफर बहता हो उसपर-कडवे नीमके पत्ते पीसकर बाहदके साथ छगानेसे बग मिटता है.(३)(बज्रलीपर-पर्ताकी नलाकर मीठे तेल या कटकरमा(कणगच) के तेलमें मिलाकर लगाना. (४)सपेके विषयपर-कडेव नीमके पत्त रामबाण द्वा है, साप काटनेकी यह परीसा है कि जिस मनुष्यको साप काटनेका सेरेह हो, उसकी नीमके पत्ते, नमक अयवा मिरच चवाना चा-हिए. जो बबानेसे उसकी उस बृतुका स्वाद मालून न पढ़े तो समझ छेना चाहिये, कि उसकी अवदय सापने काटा है. बस नवतक विप न उतरे तब-तक उसकी वसनर नीमके पत्त खिलाना भयना पान या छालका रस पिला-ना इसाँसे विष उत्तर नायगाः (५) पित्तपर-कडवे नीमके पत्ते-का पानी डालकर रस निकाछना और पिछाना चाहिए. इससे वमन होकर पिच गिर नायगा.(६) गरमीपर-कडवे नीमके पत्तोंका रस मिश्री डालकर सात दिनतक सार्थ-पातः छेते रहना चाहिए. कैसीही गर्गी क्यों न हो. मिटही नायगी.(७)महारागपर-ये पत्ते उस्तादहैं. पत्ते झटकर उवाले हुए पानीसे नित्य स्नान कराना और उसका रस, या पत्तीको गापके दूधमें

पासकर उसरा रेंस सेनन कराना चाहिए. इससे दो तीन महीनेमें रच भित्त और भयंकर ब्रष्टरोग अवश्य नष्ट होता है। पथ्यमें रांगीको रस और भीमवी छायामें गतको सुछाना चाहिए. (८) नउनसहिः सुजनपर-पत्तोंका पीसकर्यमाना चाहिए, ते। दाह कम हीमा और रक्त दीप मिटैगा.(९)विचानरके दाहपर-पत्तींना रस फेनयुक्त करके शरीरपर छगानेसे दाह कम होना है. (१०) उष्णज्यस्पर-वामकी र कडी, कुटकी, और चिरायतेका काटा शहद मिशनर देना (११) कानर रोगपर-अतरछालके रसमें शहद और थोड़ी सींड मिराकर देवा (१२) खुजरी पर-पराने नीमकी छक्डी पानीमें पीसकर छगाना (१३) विषमज्जर और शीतज्वरपर-नीवकी छाउके प्रांटमें घानिया और सोठ हा चूर्ण मि. लाकर देनेसे तुरत लाभ होगा है कोधने उही अवस्था यह दवा उत्तम और गुण करनेवारी है (१४) अधा, कृषि और प्रमेहपर-नीमके कर्च फल साना चाहिए (१५) सुनलीपर-- इडवे नीमके बीन पीसकर छमानाः जुर् मारनेकेलियेभी योर्जाको बीसगर ।सरपर छमाना चाहिए. (१६) सुवारीम (प्रमतिरोग) पर पुराने नीमरी अतरछाल लाकर उसके डोटे २ द्रफांड करना उनके। तीन हंचोमें पानी मरके डालना.अपरेस दक्षन बद् करके चूरहेपर चढाना और अदहन निसा गरम पानी करना इसके उपरात रेगी स्त्रीका खाँटयापर खिटा देना, सिरके भीने उसमेंसे एक हडा खोलकर रख देना. जम उसकी भाक कम हो जाय वन उसकी कमरके नीचे हटा देना और उसकी जगह दूगरा हवा सिरके नीचे रख देना. जब उसकीमी माफ कम हो जाय तो तीसग हडा सिरके मीचे रख देना. दूसरा कमरके नीचे और पहला पैरोंके नीचे सरका देना चाहिए जन उसकीमी भाक कम हो जाय तो उसके। कम २ में कमर और पैरके नीचे सरका देना. इस तरहतीन दिनतक वरनेथे शरीरका सारा रोग पीतना होकर निकल जायगा. (१७) अशेवर—रहवे नीमके चींनीको तेहने तत्रकर उसीमें पीस दालना, आर उपरसे नीले पोये (तूरिये) को पानोमें मिलाकर दाल देना, इस मरहपने लगानेमे अशैकी गाउ गलकर्

गिर/जाती है. (१८) सर्पविषक्ता कभी असर न होनेकेलिये कडेन नीमके पत्ते नित्य प्रात काल चनानेकी आदत रखना चाहिए, जिस्से मांपका विष नहीं चढता. (१९) अशिपर-कडेंने नीमके २१ पत्ते नारीक पीसकर विमा ठिउनेकी पिमी हुई मुंगकी दालमे मिछाना और गायके पीमें ड-सकी पुरीसी बनाकर गल लेना. २१ दिनतक उस बाका खानेसे अर्श गुरुकर भिर जाता है. पथ्य इतनाही रखना नरूरी है, कि समुद्रका नमक न खाना और योडासा सेचा नमक खाना चाहिए. (२०) स्त्रीको प्रसन 🗍 हीनेमें रुकाबट होती ही ती-करवे नीमकी जड कमरमें बाब देनी चाहिए. तरंत बचा है। पहेगा, यस्मी बचा होतेही उस जडकी खोल के हनी चा-हिए. (२१) सोमल (संविया) के विप और समिपर-कडवे नीमक पत्तींका रस देना. (२२) अफीमके विषयर कडी नीमके पत्तीका यत्रसे अर्क निकालकर देवा. (२३) कुष्ट आदिपर पंचर्तिबचुर्ण कडवे नीमकी जड, छाल, फल, पत्ते और फूल पाची वस्तुका ६० ते। ला जूर्ण क-रना. उममें लोहमस्म, छोटी हरेड, पवाडके बीम, त्रिफला, बायविहार. शक्कर, इन्ही, पीपर, काली मिरच, साठ, गोखक, मिलाये, जावना और बाव भी तथा अमलतासकी कलीका गृहा ये पेद्रह दयाइया चार चार तीला मिलाकर सबकी नारीक पीत हेना. किर उसमें मागरिक रसका एक पुट देना. फिर उर्श्ने खेरकी छालका अध्यांश कादा करके पुट देना और सुखा लेना. नित्य एक नोला नर्ण खेरकी उालके कारेमें, बीगें या गायके दूधमें लेना उससे एक महीनेमें सुष्ट दूर होता है, यह चूर्ण सब रोगोंको .ए करनेवाछा है (२४) विभवर कडवे नीमकी एकडी, ध-निया. सांठ और मिश्रीका काटा देना. (२५) योनिज्ञलपर-कडेंने नीमके फल (निवाली) अयवा अडीका नीमके रामे पासकर गोली बनाना. यह गीली बोनिमें रखनेने या उमका छेप करनेसे शुक्र विटता है. (२६) रु निपर-यडवे नीम हे पत्ते और हींग मिलाकर खाना नाहिए. (२७) शरीरपर ित्त उटना हो तो कडने नीयके पते ही मकर धी या आवटेके साथ खाना चाहिये. वाळा मिरन बीमें पीमकर शरीरपर टमाना

अथवा कडेवे नीमकी अंतरछालका काडा पिलाना, इससे शीतपित्त, क्षती केंट्र (साम), विस्फोट और रक्तिपत्तका नाश होता है. (२८) स्थावर और जंगम सच विधीपर सेंघानमक एक भाग, काछी मिरच एक माग और कडवे नीमके फल दो माग पीसकर शहद या धीके साथ देना. (२९) सच मकारके बर्णोपर-कडवे कीमके पत्ते, दारुद्धदी, मुछहठी और घी अथवा शहदका मरहम बमाकर छगति रहना चाहिए. इससे घाव भीतरसे भर नाता है. (६०) प्रदरपर-कडेव नीमकी छालके रसमें भीरा डालकर सात दिनतक छेना. (११) कांबरपर-कड़वे नीमके वर्तीकी वानीमें शासकर पावमर रस निकालना और उसमें मिश्री मिलाकर गरम करना चाहिए. जब ठंडा हो जाय तब पीलेना चाहिए. (३२) सिकता (वालू) ममेह और इक्ष ममेहपर-कडवे नीमकी छक्ति। या अंतरजालका कार्या देना चाहिए. (३३) कमी कोई रोग न होने देनेकेलिये-कडवे नीमके पत्ते १ तेला, कपूर १ रत्ती और हींग १ रत्तीको पासकर गोली बनाना और ६ मारी गुडमें मिछाकर नित्य रातकों सोनेसे पूर्व छेना नाहिए. गांवर्षे अवत्र हैजा फैला रहे तबतक अत्येक मनुष्यको नित्य इसका सेदन करना चाहिए (६४) उँछंटी, उनकाई, कुछ, पित्त और कक-संबंधी संतुपर-कडेव नीमके पत्तीकी पानीमें पीत छानकर करक बना-मा, और फिर पीमा नाहिये. (३९) उच्चा कालमें शरीनका दाह शांत ् होने, डंडक हीने और जुलाम (दस्त) मंद होनेकेलिये-कडमे नीमक पसे पास छानकर मिश्री मिलाकर पाना चाहिए. (६६) अर्शपर-कडने नीमके पके हुए कर्लोका गुदा तीन माशा छेकर ६ माशे गुरमें मिलाना भीर ७ दिनतक प्रातःकाछ खाना पाहिये. (३७) नहरुआपर-मध्ये नीमके पत्ते पीमकर छेप करना. (१८) अरूरतंमपर-इटने नीमकी जड विसकर गरम २ छेप छगाना. (३९) प्रमेह, उपदंश, बढ. केंद्र आदिपर-व दये नीमकी पात्रभर छालको काच या महीके बरतनमें घरके उत्परसे खोलना हुआ अदहन जैसा पानी सेरभर डालना और ... भीत्राच्याः ज्योर विजये शक्तिके आजाता रहे था

गिर्द्री बार निस्य चार चार तोटा वह पानी छेना. इससे उपदेशसंबंधी पो रोग एकही दो सप्ताहमें अच्छे हो जायमे थी, ज्ञाकर और रोडीके सिवाय कुछभी व खाना (४०) विसहरीपर-कडेव नीमफें पत्तींकी ममक बालकर पीसना और घीमें तलकर टिकिया बांचकर लेना चाहिए.(४१) विषमज्बरपर-कटवे नीमके पत्ते ४० तोछे, सींठ, मिरच, पीपर १२ तोछे, जिमला १२ तोले, सीनों नमक (सेंबा, कन, विड) १२ तोले, दीनों शार (जदलार, सजजीसार) ८ तीले और अजनाइन २० तीलेका एकत चूर्ण करके निस्य शक्तपनुसार प्रातःकाळ देना. १४ २)विषमञ्चरपर धूव-कडेव नीमके पत्ते, वब, कोष्ट हरीतकी, शिरस (शिंगना), थी और गुग्गलका पूर विपमण्यरकेछिये अच्छा है. (४३) आगंतुक झण, झण, फून्सीपर-तेलमें कड़वे नीमके पत्ते तलकर उसीमें पीसकर मरहम बना लेना और लगाना. (४४) विच्छूके डंकपर-कडवे नीमके पत्ते या फूल तनाः क्ती तरह पीना. अथवा पत्तीरी चवाकर सुंहमेंसे भाक न निकलने देना और जिस अंगमें बाहरेने काटा हो चसके दूसरी ओरके भागके कानमें. फेक गारना.

<. परपळ (कडना)_व

हााच्र ~सं-पद्मेस बद्ध.-म. कद्व पहचळी.

युगैन-भीडे प्रवट निसीही इमकीमी बेल होती है. बरसातक दिनों में इसकी बेल जाया सर्वत्र उगती है. कल इसक कंट्री जैते होते हैं. पने और कल बहुत कड़वे होते हैं कायमें इसका प्रवाग काम आता है.

मुण-कडवा प्रवड-कडवा,सारव ,उप्प,तीखा,भेदक,पानक,भाप्नदीपक, और वित्त, कफ, कंड्र, द्वष्ट, रक्तिविकार, उवर, दाह, तृया, कोटराम, तथा रुमिनाशक है. इसका फख-तीखा, कडवा, पाककालमें मिटा, उचु, दीवन, पावत, मृज्य, मलाउडोमन, और वायु, वित्त, कफकी यथास्थान करनेवाला, सारक, और खास, चरर, निदोष तथा रुमि नाशक है, पत्ते-वित्तनाशक हैं. जड. बेल और तेल कफनाशक है. रानिमें निष हैं. ने उमेरिये हिनकर, हरूका, और निष, विस्तेट, इट, रूमि, सान, जण, कम, पपर, नेजरोमका नाम वर्रनवाटा है. राष्ट्र करेर—सोधक, तीसा, सानेमें कडवा, और छेप वर्रनेस युष्टनाय क है. मोरूपनाटिय सुध रगका वनेर—मस्तकनून, कक और वायुका नाम करनेराना है.

श्रीपिष्मपोग-(१) साप, बिड और फुरिसेक विषयर-सफेद कनेत्वी विसकर उपपर छेप करना अथवा जह घीमकर दाक्तिके अनुमार
पीना या पत्तीं मा रस पीना. कदानित उसके पीनेने म्हानि हो तो पी विद्याना चाहिएँ (२) उपदंशपर-चनेरकी जह विसकर छेप मरोनेम असाध्य
पिहाभी पिहती है. (३) विषमञ्जरपर-सफेद कनेरकी जह रिनिवारेक
दिन कानपर व्यंचना. सब प्रकारके ज्वरीपर यह योग चलना है. (४)
अर्शपर-चनेरकी जहका छेप करना (६) विवर्षपर-छाछ कनेरके फुछ
और चावछ सममाग लेकर रातको ठढे पानीम पिनो देना और बरतन
खुछा छोड देना. संबेर उसमें फुछ आर चावछोंको पिसकर छेप करना.
(६) शिरोरीगवर-वरवर पत्यरपर सफेद कनेरकी जह मूखी निसकर
वर्षग्रे मागपर पछना चाहिए (७) सापके विषयर-संभेद कनेरके
छाडूकर तबाकुकी तरह सुकना चाहिए
छाडूकर तबाकुकी तरह सुकना चाहिए

१२-न्ननक. नाम-ध कनऊ.

वर्गन-यह कद होता है. इसकी बेठ अधिक छवी ओए विस्तार वार्धी नहीं होती बेठ बारीक और, पत्ते गोछ, नोकदार तथा छोटे होते हैं. आद्ध नेस इसमें जमोनमें फट छगने हैं व शकरकदसे मोटे और उन-नेही छने होते हैं. इसको मराठीमें 'फणगर' 'कणगी' और 'काटकम ग्या' भी कहने हैं. इनको भूनकर या उबाएकर खाते ई. फछाहार्म ये काम आतें हैं. बरहदा व कोनसे यह मीठा, और पांटिक ऐसा है.

औपवी प्रयोग-(१) अर्ज और रक्तानिसारपर-इसको मृनकर वी

राक्तको साय संबेरे खिछाना

१४. कमळ. ☀ साम-सस्कत-क्रमळ. म. कपळ.

वर्णन-कमलकी उत्पत्ति तलाव और तलाइयोंमें होती है. विना जनाशयके कमल उत्पन्न होताही नहीं है. इसमें गाठ होती है. गांठमेंसे नाल (ढंडी) निकलती है, और नाटपर फूल लगता है. नाल वहुत लंबी होती है. उसका मीतरी माग जालीदार और विटक्छ पीछा होता है. पान गोल होते हैं. कनलके कई नकार हैं-सकेद, लाल, गुलाबी, नीला, आदि. फूळ बहुत छंदर होता है. उसमें बहुतसी छंबी २ और ऊपर नीचे परविद्या होती है. जूरे २ प्रकारके कमलकी प्रकृतीभी छोटी, बडी, आदि खदी २ ही होती है. किसी प्रकारके कमलमें गंध होता है और किसीमें नहीं होता. करहारभी कमछहीकी एक जात है. उसके पान कमछ जैसे-ही परंतु कुछ छोटे होते है. इसके फूछ कमछसे बिछकुछडी जूदे प्रकारके होते हैं. फूछ इसका संभेद, मुकुमार और छोटा होता है. मुगधी इसमें बहुत होती है. इसमें वरसातमे बहुन फूछ छगते हैं. कुमुदमी एक प्रकारका क्मल होता है इसके पत्ते कमल जैसे परंतु फूल बारीक और सुकुमार होते है. जाडेमें इसमें फूळोंकी भरमार होती है. विशेष करके सकेद कम-लको ' पुंडरीक'; छालको 'कोकनद' और निलेको 'इंद्रीवर' कहते हैं सुमन मकारके कमछकी बेछकी 'कमछिनी 'कहते हैं. कमछास नामक कम्छकी एक नात होती है. इस प्रकारके कम्छकी नाछ संतेद और कहीं २ पैरके अगृहे समान मोटी होती है नालका जितना भाग की चडमे होता है उसमें स्वाद अधिक रहता है. इस प्रकारके कमलका पत्ता वडा छाता नहां और भीननमें उपयोगी होता है. फूल इसके छाल होते हैं. इसकी ' गोयसर ' मी कहते हैं. इसमें छोटे और चपटे फड़ छगते हैं. करेंदि-समान उसमें पाच छ छोटे २ बीन लगते हैं. उनकी कमलाय, .कमल-क।कडी और कमछगटा करने हैं. वीजके भीतरका सफेद मगन (गृदा) खानेमें काम आता है. बनारसमें कमलाक्षके फूले बनाए नाती हैं. उस-को दूधमें ढालकर खाते हैं. अथगा उसके आटेमे घी, शकर मिलाकर

डर्ड् बनाए बाते हैं. कषडाईट बहुत पीटिक होते हैं. माटके छोटे २ हकडे करके झुखा दिए जाते हैं. और फिर बी या तेटमें तटकर बांप बाते हैं.

गुण-कमछ-उंदा, स्वादिष्ट, सुगंधित, आतिहतीं, तापनासक, पणेकतीं, सुप्तिकर; और! रक्तिपक्ष, अप, कक्त, वित्त, तृपा, दाह, दि-स्कोट, रक्तदीप, विपर्ष और विपका नास करनेवाला है.

श्रीविधिप्रयोग—(१) गुदंशंग्रवर—कम्बन्ने कोमल पते श्रह्मत्ते साथ खाना वाहिए. (१) ग्रारिसेंसे सन मकारको गरमी सङ लानेकेल्पि, और पातुपातपर—सफेद कम्बन्ने गोठमें लोजान पानमर लेकर सिरहटाकी अंतर्लाख्यक पूर्ण आधा तोला, और गायका दूध मिलाना और उत्परिसे शीर और मिश्रीको पीसकर मिला देता. आराम होनेनक यह दवा नरावर देते रहेंग चाहिए. (१) नेवांविमें जलन होनेवाल प्रमेह। और ठडे प्रमेहपर-सफेद कमलकी गोठका पूर्ण आधा तोला, धीरका पूर्ण तीन रती, श्रवह छ' मोदा और बी एक तोला मिलाकर सभेदे शाम लेना चाहिए. (४) दाहर्से—कमलपत्र और केलक विषय सोना चाहिए. (५) वितरगर-पर—सफेद कमलकी पासदी, श्रद्धहरी और मिश्रीका काल पंता होने-पर होना चाहिए.

१५-छंकार कपूरी.

नाम-के स्टब्सः म कर्युरी वयूरीः वर्णन-इसकाः पेट हायभर ऊंचा और पत्ते तुलसीसमान तथा चमकीले सफेद होते हैं. तुलसीकी तरह इसमेंबी दुरें आते हैं. यह पेट, पूना और नासिक निल्में कैंट्रेन वार्गीमें बहुत होता है.

गुण-यह तीसी, करवी, करेडी, स्वादिष्ट, शीवड, वृष्य, ग्रांपित और सामी, तृष, मेह, कड़, जिदोष, कुछ, विषदोष, वनर, कक्, रोड; दाह, रक्तरोष, दुर्शिष, अश्वरी, मूल्क्टर्ड और श्रष्टनाशक है. औष-विषयोग-(१) पू प्रमेहवर-इसके वनेका अंगरस ७ दिन देना. (२) स्पुरा और विवयन्यरवर-इसके वनेका काय देना. १६. कसूप (युम्रम्). साय- स. युग्रम म. क्र**्ड**र्स

पर्णम- इसका पेर बीट् या कमर जिनना ऊना होता है, पत्त छने होते हैं. उसमें नाराक कंग्रेर या दाते होते हैं. यो छेर पेके फूछ होते हैं. उसमें केश के समान तंत्रही होते हैं. फूछ होते हैं. उसमें केश के समान तंत्रही होते हैं. फूछ होते हैं. फूछ होती है. उस देखों में कस्मके दोने होते हैं. पेर और होडीपर कार होते हैं. फूछ सुच देशों बहुत पैदा होता है. इसकी दो जात होती हैं. कारेदार और दूसरी बिनाकाटेकी. बिनाकाटेके कस्मके फूछ सुखाकर-कस्म बना छिया जाता है. इसका रंग बनता है. बीजोंका में छ खोने और जडीनेमें काम आता है. देश गायोंको खिलानेमें काम आता है. नरम र पर्चोकी भाजी बनाई जाती है. कस्ममक तेछ चळकर्ता और वीर्यवर्द्धक होता है.

गुण-क्तम् नातृष्ठ (वायु करनेवाछ), क्रवा, विदाही, तीवा, और मूक्टच्यू, क्रम और रक्तिविक्ता नारा करनेवाछा है. क्रमूमके क्टु-स्वादिष्ट, त्रिट्रीय-नाराक, भेदक, क्रव्ये, खट्ण, विक्तर, केरारंतनकारक, क्रक्ताराक और हरूके है. सानी-मधुर, नेत्र (नेत्रोंको हितकर), उट्णा, वीवी, आमिमदीवक, आति रचिकर, क्रवी, भारी, सारक (हस्तावर), विचकर, बही, युर्राणकारक और क्रम, मेर, मछ और मूत्रका नाश करनेवाछी है. तेछ-बढ़कर, खारा, क्रव्या, विदाही, अवसुच्य (नेत्रोंको हानिकर) भारी, उट्णा, मछावष्ट्रमक, रक्तविक्ता-रक, खहा, विदावी वाशक कीर रुपि तथा वायुका वाशक रनेवाछ। है.

१७. करवळ.

नाम सः मञ्च मः करवळः

वर्णन- इसके पढ नहेर और पत्ते सनार हाथ छने होते हैं, केवछ ती-नहीं पत्ते जीडनेसे बडी पचल बन नाती हैं.इससे इसका पत्तल ननानेहोंने च-पनोग होता है. केंकिन प्रातमें यह बहुत होता है.

औपधिप्रयोग-गर्मकी गरमित बेचेंके झर्रारको वमदी उद जाती है उ-सपर- इसकी छाजका रसर तोछा,चमेछीके पत्तका रस रतोछा, सकेद क-स्या रतोछा, शंबजीरा १तोछा संदुर्दमारो,ग्रुछह्टीका,सत्तद मारो और रुद्दू बनाए जाते हैं. कमझ्बारे बहुत पाछिक होते है. नारुके छोटे २ दकडे करके सुखा दिए जाते हैं. और किर घी या तेलमें तलकर काएँ जाते हैं.

गुण-कमरु-उँदा, स्वादिष्ट, सुर्गिवन, त्रांतिहर्ता, तापनाशक, वर्णकर्ता, वृतिकर, और। रक्तिपश्च, श्रम, कब, ।पैस, तुपा, दाह, वि-

स्प्रोट, रक्तदोष, विसर्प और विषका नाम करनेवाला है.

भौषभिप्रयोग-(१) गुद्भंशपर-कम्छके कोम्छ पत्ते श्रक्तरके साथ बाना चाहिए.(१) शारीरमेंसे सब प्रकारकी गरमी प्रद्र जानेके छिय, और वातपातपर-सफेर्द कमछकी गांठमें छोआव पावमर छेकर सिरहटाफी भंतरहाछका चूर्ण आघा तोछा, भीर गायका दुध मिछाना और ऊपरेस जीरा कीर मिश्रीको पीसकर मिछा देना. आराम होनेनक यह दवा नरावर देते रहना चाहिए. (३) वैद्यावमें जलन होनेवाले ममेह और उडे मनेहपर-सफेद कमलकी गांठका चूर्ण आया तीला, जीरेका चूर्ण तीन रसी, शक्तर छ माद्रो भीर थी एक तील मिलाकर संबरे शाम लेना चाहिए. (४) दाहर्ने-कमछपत्र भीर केलाके पत्तेपर सीना चाहिए. (५) वित्तज्वर-पर-सफेद कमळकी पासबी, अछहठी जीर मिश्रीका काटा पंटा होने-पर द्वेता चाहिए,

१५-छंकाड कप्री.

नाम-सं. स्टका. म-कपूरी सभूरी

वर्णन-इसका पेड हाथभर क्षा और पत्ते तुल्सीसमान सया चमकी छे सफेद होते हैं. बुक्सीकी तरह इसमेंमी वुरें आते हैं. यह पेद, पूना और नासिक निटेम के के बागीमें बहुत होता है.

गुण-यह तीकी, कहवी, कपैटी, स्वादिष्ट, शीतल, बृष्य, सुगपिन और खामी, मुक, मेह, वं इ, जिद्दोव, कुछ, विवदीव, उत्तर, वक, रो-दाह, रक्तदोप, दुर्गिष, अश्मरी, मृत्रस रह बीर श्लामशक है. बी। धिमयोग-(१) पु मेमहपर-इसके पत्तेका अंगरस ७ दिन देन (२) मनुरा सीर (विषयज्यस्पर-इसके परोका काथ देना.

१६. कसूम (कुसूम्). साग- स. कुसुंस-म. कुरहेई.

वर्गन- इसका पेट बोट् या कमर निगमा ऊंचा होता है, पने अने होते हैं. असे वार्यक कंग्रे या दाते होते हैं. पांठ रंगके फूल होते हैं. उसमें के करके अमान तंद्वही होते हैं. फूलके पींछे छुपारों के बराबर नोकदार डोडी (फूल)होती है. उस डोडीमें कसूनके दाने होते हैं. पेट और डोडीपर कांट होते हैं. क-सुम देशमें बहुत पेदा होता है. इसकी दो जात होती हैं. कांटेदार और इसरी बिनाकांटेकी. बिनाकांटेके कसूनके फूल छुड़ाकर-कसून बना लिया जाता है. इसका रंग बनता है. बीजों कां, तेल खाने और जशनेमें काम आता है. पेट गायोंको खिलानेमें काम आता है. नरम र पर्योकी मानी बनाई जाती है. कसूनको तेल बलकर्ती और वीर्यबद्धिक होता है.

गुण-कसम-बाहुछ (वायु करनेवाछा),रूखा, विदाही,तीखा, और-मूत्ररूष्ट्रम्, क्षक और रक्षियका नादा करनेवाछा, है. कसूमके क्ष्य-स्वादिष्ट, त्रिदेगर-नादाक, भेदक, रुखे, उच्छा, विवकर, केशरंजनकात्क, कफनावक और हरूके हैं. मार्ची-मुपुर, नेत्र (त्रेशोंको हितकर),उच्छा,वीखी, क्षात्रित्रवीयक, अति स्विकर, रुखी, वारी, सारक (दस्सावर), विचकर, वही, युदरानकारक और कक्क, मेद, गछ और सुत्रका नाद्य करनेवाछी है. तेष्ठ-मुठकर, खारा, कृष्या, विदाही, अवसुत्व [नेत्रोंको हानिकर) मारी,उच्छा, महाबह्र मक, रक्षियका-रक्ष, खहा,त्रिदीयनावक और रुखे क्षितया वायुका बाद्य करनेवाछी है.

१७. कर्वळ.

नाम-सः मद्यः म- करतन्त्रः

, धूँणन- इसके पेड बड़े२ और पत्ते सवार हाथ छंबे होते हैं. केवछ ती-नहीं पत्ते ओडनेसे बड़ी पचल बन नाती हैं. इसके, इसका प्रचल बनानेहों में छ-- पयोग होता है. कींकन आतेंब यह नहुत होता है.

जीपधिप्रयोग-गर्भकी गरमीते वचेके शरीरकी विमुद्ध हिन्द माती है उर सपर- इसकी छाडका रसर तोडा, वपेछीके पत्तकारस रसोडा, सकेद क् स्पा रताडा, शंबनीरा रेताडा सदूरहमाशे,ग्रुडहरीका सत्तृह माशे गायमा मालन ८ तोडेमी मिछाकर पोस छेना और रुद्देगी करहरीसे म चीने अगपर छगाना. तीन दिनतक नित्म दोन बार छगाकर बीचे दिन द्व तथा पी मिछाकर नेचेके दारित्पर लगाना और सान करा डाछना (२) पैर गुड जानेपर-इसकी टाछमें रसमें काछी मिरच पीसकर पैरपर छेप करना और उपरसे दुर्शाने पत्ने रावमर कपडा बाव हेना. एकही दो बारमें गुण होता है. [३] अतिसारपर-इसकी छाछ दहींमें पीसकर देना.

१८. क्रांजा.

नाम-सं करज म करज हिंदी कजा, कट करजा राजपूताना-कणगच

प्रान-पह जैनाकी पेद है से पेड छायाकेलिये सहकपर छगाए जाते हैं, इसकी छाया नडी ठेडी और जिय होठी हे और सपनमी होती है, इसके नीजींका तेष्ट जकानेमें काम आता है.

मुण्-कर्रना-खानेर्ने तीखा, नेत्र्य (नेत्रींकी हितकर), उप्ण, रसकालमे कडवा, और क्रसेला होता ६ उदावर्त, बायुदीप, बोनिदोप, घातगुरूप, अद्या, व्रण, खुजली, कफ, विष, विषर्विमा, विस्त, रुपि, त्वषादोप, उदररोग, भेह और पीहाका नाश परनेवाला है.

फूल-उटण, इंटरा, और मस्तकरीन, बायु, कक, रुनि, इन्छ, अर्थे और प्रमेदका नादा करता है. तेल-बातनासक, रुनिनासक, अति चित्रना, जटानेमें उदा, कदबा, उटण, कण मरनेवाला, और नेमरोन, विचार्चका, बायु, कुछ, कण, खुजली, सुल्म, उदावर्त, योनिदोष, अर्था, और देव वरनेसे अनेक स्ववादे रोगेंको वछ करनेवाला है.

औप।धिप्रयोग-(१) चृहे आदिके विषयर-छाछ और बिजका हैप करना. (२) खुनछीपर-करनाका तेछ और कपूर अथवा निवृक्त रस मिछाकर रमाना (२) अडचार्द्ध और कहमाछ्पर-नावछोंको चीए हुए पानीमें करनाकी जड पिसकर हेप करना (४) झनसनाहर और सनसनाहरपर-वर्षनाके तेष्ठमें कहते सर्था (जमानद) की गाठ डाइवर पकाना और वह तेछ छमा िय-करनाकी छाछ पा छाठका रस देना (१) बणसंबधी छी दूर करनेके छिये - करना, नीम और निरीदीके पानोंका छप करना ७) आखकी फ्छी, धुंद, मांसगृद्धि आदिपर करनाके विनोंके चूर हाछके पुप्तोंके रसका कई बार पूर्ट छ्यांना और किर उसकी वारी पीसकर बत्ती जैसी छंबी गोछी बना छेना. इस गोछीको पानीमें विस कर अंजन छगानेसे आंखके सब रोग ऐसे साक होते हैं, मानी शक्य भाषकर साम किए गए हैं। (८) आपाधीशीपर करनाके बीनक गरम पानोंमें विसना और किर थोडा गुड डाछकर गरमकर छेना चाहिए इसकी नास छेनेसे दर्द दूर होगा. (९) गंके सिरपर - राजा अरेडा के पत्ती सिरको बीना और करनाका तेछ, नीवका रस, और कडवे के पके बीनका तेछ मिछाकर छगाना. (१०) उत्तरसंपर - करना जिर पा छाठको विसकर गरम र छेप करना. (११) उत्तराईपर करनाके विनको के मुक्त पर पर र छेप करना. (११) उत्तराईपर करनाके विनको के मुक्त पर पर र छेप करना. (११) उत्तराईपर करनाकी विनको नीनोंको , कुछ भूनकर दुकडेकर रखना और बारंबार खान चाहिए.

१९. ककोडा.

नाम-सं. कटोली, जर्कोडकी. यु. कडोळो. म. करटोल.
पंजीन-ककोडाकी वेल परसातमें जंगली हैं. इसकी वेल प्राव या बाडके सदारे फैलती हैं, और पाच २ दस २ हाथ लंबी होती है ममीनमें इसकी गांठ रहती है. बरसात होतेही उसमेंसे अंकुर निकलता है. और वेल चल निकलती है. आपादहांके महानेमें फल लगने लगते हैं फलोंका रंग हरा और उपम कांटे होते हैं. इसकी तरकारी स्वादिट और प्रथमर है. जिस बेलमें केवल फूल लगते हैं, फल नहीं लगते, उसको ' बांझककोडा ' कहते हैं. इसकी वेल प्रायः पहाडो मुनिमें होती है.

गुण-ककोडा स्विकर, तीखा, अधिवीपक, कहवा, उट्णा, और राष्ट्र, कफ, विप और पित्तका नाश करनेवाछा है. फल-मोठे, हडके, पाककाटमें तीखे, अधिदीपक, और गुल्म, गुल, वित्त. ब्रिटोप, कफ. 1 28

िंपके काटनेपर कडने करोंदेकी जह पानीमें विसकर पिछाना चाहिए. (५) विषमज्वरपर-कडवे करोंदेकी जड पानीमें विसकार शारीरपर छेप करना. (६)विसर्पपर-कडने करोंदेकी जड गोमूत्रमें विसंकर पिलाना

२**२. ~त**रवज.

नाम-सः कार्किगीः मः कर्किगहः गुः तस्त्रुज्ञ

वर्णन-इसकी लरवूनेसमान केल होती है. इसकी दो जात है, एक काडी और गोछ तथा दूसरी सकेद और छंबी. सकेद 'जातका तरह वडा और मीठा अधिक होता है. इसके पत्तमें पांच नीकें और प्रत्येव नोंकके पीछे १॥ अंगुछ सांचा गढासा होता है. तरवृत, पेटा जैसा औ _डंडा होता है. कन्ने तरमूजका साग बनता है गारवाड, मधुरा औ। द्वारिकार्षे तरवृत्र अच्छ। होता है.

गुण्-तर्बूज-डेडा, मीठा, ब्लेकर, तृत्विकर, गुरु, पुष्टिकर, मलस्तेभक, क्फकत्ती: और दृष्टि, पित्त और शुश्रानाशक है. पक्रनेपर वह खारा और उष्ण होता है. और बायु तथा ककनाशक है. पत्ते-कहवे और

रक्तवृद्धिकर होते हैं. भौप्धिमयोग-(१) पुष्टिकेलिये-सर्व्यके बीमकी माँगी आधा तोला और उतनीही मित्री मिलाकर लाना. (२) दाहपर-तर्यूग खाना. (६) मूत्रकृतूपर-तरवृगके गृदेका पानी पावतेर, जीरा और मिश्री मि-छाकर पीना (४) इद्रीके चेट्टपर-तरबृनका एक चोकीना दुकडा काटकर पावमर शक्कर भरना और पीछा वह दुकड़ा नदकर रातको ओसमें रख देना, सेनेरे उसका पानी विद्याना. इससे इंट्रीके बहे, फुनसी और मृत्रसमयकी जलन दूर होनी है. २३. कठीजी.

माम—सं उपद्रापिका यु फर्लाजी जीन्द्रे म कर्टीजी वर्णन—कर्टीनी राजी भीरीक्समान होती है. हसमी बसाही होता है, उत्तर भारतमें इसकी जत्यांत अधिक होती है. इसका येड बागोंने छगानेसे छगना है.

गुण करोजी करनी, तीबी, उष्ण, अप्रिदीपक, वृष्प (शुक्रवर्षक), अनीर्धनाशक, गमीशयको शुद्ध करनेवाछी; और आध्मान, वासु, गुरम, रक्तापित, कृमि, पित्त, आमदीष, वासु और शूलका नाश करनेवाली होती है.

अतिविध्योग— (१) अजीर्ण, अप्रिमंद, आम और शूलपर-

कड़ीजीके कादेमें काला नमक डालकर पिलाना.

• २४. कांस.

नाम-सः काराः गु. कांसडोः म. कनईः कसाडः कासेमवतक वर्णन—कास चास जैसा होता है और वासहीकी तरह इसमेंनी एजेमेने आनेक बार्ले निकलती हैं. यह टही और छप्पर बनानेनें काम आता

ए रामेसे अनेक शार्खे निकलती हैं. यह टही और छप्पर बनानेमें काम आता है. इसके बीम आकारमें कसूनवीज जैसे और सफेत तथा कड़े होते हैं। गुण-कास-तर्पण, गोल्य, उंडा, रुचिकर, बलकर, मीठा, कडवा, पकनेपर

स्थान्यतास्त्रवाणं, गार्य, ठ०ा, जायता, यक्तता, त्राठा, कडवा, व्यक्त मात्रा, सीठा, इस्तावर, चिक्रवा; और पित्त, दाह, मुत्रकल्यू, श्रय, पपरी, रक्त-हेग, स्तरिक्त, स्तर्ववय और पित्तका नारा करनेवाला है. औपधिमधा-ग-(१) मूत्रकल्यु और पपरीपर-कासकी जडका काटा शहद निलाकर देना.

२५. केव.

नाम.-स. किपत्य गु. कोंठ म कवड.
वर्णन-कैपका पेट दक्षिण देश भीर गुनरात नातमें बहुत होताहै. वृक्ष
वडा होता है. फलकोभी कैपही कहते हैं. फल गोल और जान केसे होते,
हैं. उसका जिल्हा कडा होताहै. पहा फल ऐसेही अपना गुड़ या शकर
दालकर खाया जाता है और मुरन्नाभी बनताहे. कक्षे फलका गृदा, दालड़े देखारकेलिये और चटनी बनानेमें काम खाता है. उसकी घटनीमी
वनती हैं

पुण-कैपका वृक्ष-भीठा, खद्यां, क्रसेखा, श्राहक, उंडा, हृष्य (बाहुवर्षक), कडवा, और पित्त, बाखु तथा व्रणका नाज्ञ करनेवाला है. क्षच्चे फल-आही, उच्चा, रुखे, हलके, खहे, कसेलें, लेखन और बायु, पित्त तथा निव्हानात्र्य (नीमका सीयपन्) करनेवाले, रुपितरर, तथा विष, स्वर और कफका नाम करनेवाछे होते हैं. यक फल रुविकर, हे कमेंछे, आहक, मीटे, कंटगुद्धि करनेवाछे, ठडे, भारी, वृष्प (धाहावर्षः और दुर्भर (कठिनतासे पवनेवाछे) होते हैं. तथा थास, हाप, रक्तदी धात, वापु, अम, हिच्या , विष, ग्ळानि, तृषा, निदोप, हिचः और स्वितिका नाम करनेवाछे हैं. बीज-स्ट्रीण, मस्तकस्ट, वि और विसर्पका नाम करते हैं. बीज-स्ट्रीण, मस्तकस्ट, वि और पिसर्पका नाम करते हैं. बीजका तेल-कतेल आहक और मीठा तथा पिक, चूहेका विष, कफ, हिचकी, धातिका नाम करता है. फळ, विपनामक और पत्ते बाति, अमितार और हिचकीन नाम करनेवाछे होते हैं

भीषिषमयोग-(१) पित्त शमन होनेकेलिय-कैयका गृदा,शकार मिलाक देना • अथवा पत्तोंका रस दूवमें मिलाकर छेनेसे कैमाही पनल पिर क्यों नहीं? रामन होही आता है (२)कावर (वीलिया) पर-इसके पत्ताका वर और क्या मिलाकर पाच तील गरम करके लेगा (३) प्रदर्श के य और बासके समभाग पत्तों को पीसकर उसका करव शहदके माथ लेगा (४) शरीरमेंसे गरमी निकालने और बातुपुष्ट करनेकेलिये-कैपने पत्तींका चूर्ण दूध और मिश्रीके साथ टेना. (५) मूहेके विपार-कैयके मनिका तेल लगाना. (६) दारीम्पर वित्तकी गाठ उठी हो तो-कैथके पत्तोंको पीसकर रम छगानाः अथवा पीसे हुए पत्तोंको दहींमें मिछाकर छगाना. अपना पत्तोंके रसम निश्री मिलाकर पुलाना इससे घटेमरके मोतर दर्द मिटता है. (७) शारीरसे फून निष्मा हुआ रसायन निराखनेके लिय-किपके पत्ते, चीराईकी मानी, और केलेके फूलके तत् जो टट १ कर गिर नाया करतेई बराबर छेकर अष्टमाश कादा करना और रेथ दिनतक दो बार नित्य छेना दोनों बार दवा तानी छेनी चाहिए तेल, खटाई, मीठा, तीला पदार्थ न म्याना और स्नान न करना पदहेंबेरिन व-वरीकी छेंदी (निष्टा) गायके मूर्रोम पीसकर सारे शरीरमें छेप करना और चार पढी पीछे स्नान करना. (८) हिचनी और श्वासपर-क्रेयवा अगर्ता, पीपर और बाहद मिछाकर छेना (९) अस्द्रेप

(अरुचि) पर-कैयके गृदेर्ने सींठ, निरच, पीपर, शहद और शक्कर मिछाकर रुचिकर बनाकर गोली संहमें रखना.

२६. वडी इंद्रायण.

नाग-सं विश्वा म कवडळ.

यर्णन-इसकी बेलमें फल लगते हैं. फल पहले हरा और पक्रनेपर भच्छा ठाल होता है. शोमाकेलिये फल लटका दिये जाते हैं. फल बहुत कडवे ओर इंडायेण सदश गुणवाछे होते हैं,

औषधिप्रयोग- (१) कंडसर्प आदि कंडके रोगोंपर-इसकी छा-छ विलममें रखकर १ दिन पीना. (२) कफ पतला करनेकालिये-छाल. चिलममें रखकर पीनेसे नमन होकर गला साफ हो जाता है..३) अडीटके जनर-इसकी और कडवी दृंदावनकी जडका पानीमें पीसकर बारंबार छेप करना. (४) प्रमेहपर-चडी इंदायण, जिफला और हलदीका कावा भौर निकाढा (परकाढा) शहद मिलाकर देना. (९) अंडवृद्धिपर-छोटी इंद्रायणकी जडका चूर्ण अंडी (एरंडी) के तैलमें पीसकर दि-नमरमें २।३ बार छगाना. और वही चूर्ण दो माशामार सेनेरे-संप्या गा-यके दघमें पीना. तीनही दिनमें गुण होता है. (६) स्तनरोगपर-उसकी जदका छेप करना. (७) खुजळीपर-मूली हुई बढी इंद्रायणको अ-छाना और काछी राख करके तिछके तेलमें लगाना.

२७. कवला.

नाम--सं. कलाय. य. कवला.

वर्णन-कोकनमें इसकी मानी प्रसिद्ध है. इसका पेत्र नंगलोंने अपने आप उगता है. उचाई इसकी छगमग एक बाछिश्त होती है. आवणेक सोमवारके दिन कितनेही आदमी इसकी भाजी अवश्य खाते हैं. प्याज डाटकर बनानेसे इसकी माजी बहुत बढिया बनती है.

गुण-इसकी मानी भेदक, उष्ण, कढवी और ब्रिदीपहर्ता होती है. २८. सदंब.

े " नामः सः कदचःयः क्रंडव गु. कदंवः

वर्णन-कदवका पढ बडा और सर्रेत्र प्रसिद्ध है. इस पढमें गोंदभी उगता है.

गुण-कदंब तीखा, कडवा, क्तेखा, खारा, शुजवर्द्धक, शीतळ,भारी, वि-दंमकारक, रू.खा, स्तन्यपद (दूष पैदा करनेवाला), आहक, वर्णक और रक्तरीय पित्त, कफ, अण, दाह, विष, मूत्रक्रच्छ, और वायुक नाश करनेवाला है.

औपाधेप्रयोग (१) छोटे बचोंकी तालू निगड़नी है, इस रामकी पहचाम यह है कि बचेकी उपर आता है, कानकी जड और नाक तरमें और बीछा (छबज्या) हो जाता है, मलद्वारस-नारबार पानी पड़ता है, मुपा बहुत लगती है ताल उउता है, इस रोगमें कदंबकी छाउका थोड़ा ठंडा पानी, डालकर रस नि-कालना और मिश्री तथा और मिलाकार देना. यही रस भेजेपर ६ १६ यार मझना, तिन दिनतक इस तरह करके चौथे दिन खेचको रमान करामा और भेजेकाले जीरेका तेल लगाना. कदंबकी छाल पानीमें धिसकर उससे रना-नभी कराना. (२) आंख उटने (दु:खने) पर कदंबकी छालके रसमें अक्षीम और फिटकरी डालकर नीवृके रसमें घोटना और गरम करके आखपर लगाना. (३) मुखरागपर कदंबकी छालके काडेसे कुछी करना.

२९. कृतिहरी
नाम-सं किलकारी म. कळलावी यु. कळगारी.
पर्णन-किर्देशीका पेढ पहले मोटे वासकी तरह होता है और
किर बेळकी तरह केळता है. पार्त इसके अदर खेंच पार जैसे होते हैं,
पेढ इसका प्राय: बाड या झाडीके सहारे लगता है. पुराने नेटकी
मोटाई केळेंक नुस जैसी होती है. गरमीं यह सूख जाता है. क्लॉका रंग
सक्ती, स्थी और फूळ गुडहरके फूळ समान होता है. फ्लॉका रंग
टाळ, पीछा, गेरुआ और सफेद होता है. फ्लॉस नुस नदा ग्रेंदर दीएता है. इसकी गाठ विपेछो होती है. मराविष्ट इसको 'सड्या नाग '
और 'बागचपका' तथा कोंकन प्रानमें 'कडई 'और ' अस्ती '

इण-दस्तपर कडवा, तीला, सारा, पित्तकर, तेन, गरम, कमेटा भीर €टका तथा कफ, बागु, एमि, पातिजूट, विष, बुए, अर्रा, खु- जली, ब्रण, सूजन, शीप, शूल, शुष्कगर्म और गर्मका नाश करनेवाला कीपधिप्रयोग-(१) कक्षांपिटिका और नहरूपर-करिहारीकी गाउका छेप वरना. नहरू दीखतेही यह उपाय करना, (२) अपची (कटमाछका एक भकार) पर-इसकी गांठका करके करके उसमें चौगना वेल भीर उतनाही निर्ग्डीका रस मिलाकर सिद्ध करना और उसकी मास लेना तथा लेप करना (६) व्रण, कठमाल, अबी और बदपर-ंइसकी गाठका हेप करना. (४) सूजन, गाठ आदिपर इतकी गांड पीसकर लगाना. (६ ९ सुलसे प्रसव होनेकेल्यि-इसक गांड पानीमे पीसकर अपने हाथपर लेप करना और जिस स्वीकी प्रस होनेमें कप्ट होता हो उसके हाथसे अपना हाथ स्पर्श करना अथवा गाउ में धागा विरोक्तर हाथ पैरमें बाधना. (६ ४ गायोका अंग बाह निक्चता है उसपर-करिहारीका रस हाथोंने लगाकर दोनों हाग गायर चस अगके पास है जाना. यशि इतनेपरभी अग भीतर न नावे त दोनों हाथ उस अंगपर लगा देने चाहिए किर दोनो हाथ मुंहके यह लाकर दिखलाने चाहिए निसंसे अंग मीतरका भीतरही रहेगा. बाह नहीं निकलेगा (७) कानर (पीलिया) पर-इसके पत्तींका चु उछमें देना. (८) योनिशुल और पुष्पावरीधपर-करिहारे, और (आधीनाडा) अथवा कडवेवृदावनकी जह योनिमें रखनी (९) कान के कीडॉपर-कारेहरिकी गाठका रस कानमें डालना, (१०) सर्व दशपर-करिहरिकी गाउँरो पानीमें पीसकर नास छेना, ('३१ इसवरोगपर कडवी और करिहरिकी गाठ विसकर धाद दिन लगाना.

३० मोतलचीती.

नाम स ककोल म ककोळ वर्णन-इसको वपुरचिनी और कवानवीनीमी कहते हैं. इसकी के हिमाऱ्य पर्वत और चीन देशोंमें होती है कवान चीनी अर्थात् इसका फ काली मिरचके बराबर; सुगबित और बहुत ठंडा होता है मुगपि औ दवामें इसका बड़ा उपयोग है।ता है.

गुण-कवाबीवनी तीखी, कडवी, मरम, दीपन, ५१५७, २०५०६, इय (हृदयकी हितकर), सुगंधित, छप्त, कफनाशक और गुलनाडच (गुंहका मोटापन), वातरीम, हृदयके रोम, ऋषि, अधापन, गुलकी दु-गिष, आम तथा, अप्रमाध नाशकहै.

भीपपीत्रयोग—(१) मुलरोगपर—कवाविनी और मिश्री हाडके नीने रखका रस खतारना. (२) प्रमेहपर—इसका चूर्ण शक्कर वि-छाकर खाना. (१) रक्तछीवी सिनपासपर अपीत क्रिसमे रक्तकी उछी होती है उस सान्निपासपर—इसके चूर्णका नास छेना. (५) प्रमेह और आगेतुक उनरपर—कवाविनीको सापारण क्टकर अष्टमाश काथ करना और उत्तम बदनका तेछ ६ से १२ वृंदतक डालकर ठैडा करके पीना. यह काथ मात काछ, मध्यान्हमें मोजन पीछे और सायकाछ ५ दिन छेना. मध्यमें गेहंना पुछका और घी शक्कर खाना. इससे देशान साफ आता ई और वैदनका तेछ भीतरी घानोंको मिटा देता है. (५) भेमहणीपर—सीतङ्गीनी १ तीछा, नडी इलायची १ तोछा और सोनागेक र तोछा, छोकपासके पत्तके इसमें पीमकर बोरके बरावर गीछी बनाना और दिनमें दो बार छेना. (६) मुलसाधुर्यपर—कवाविनी, कापूर और काछी गिरको कुछ बनाकर बादके नीने रखना और पीक बुकते जाना. (७) मुनळपुरर-कवावचीनीका काप पा बुदतक चंदनकी तेछ डाळकर पीना.

३१. कांकड.

नाम-स कर्कटक या स्टीउडा

यणंन-इसका गृह्म वडा होता है.पचे सायण बडे और हवे होते हैं एक आंवले नितना वडा होता है परन्तु उतनी बडी गुउली (इलिया) नहीं निक्ततीं. केपल दो तीन छोटे रे बीन निकटते हैं. फल नेउमासमे भाते हैं. वे समिकर और पिचशामक होते हैं. अचार उनका अच्छा बन-ता है परन्तु पुराने हो अनिसे फल कामके नहीं रहते. गण-छोटे काकडके पल-क्सेले, अग्निदीपक, क्यें, ठेडे, हलें,

गरम, अस्तिने छिप हितकर और स्कपित तथा वणवक्ती और यात

नाशक है. पुक जानेपर वेही ठंडे, रुचिकर, जह और पित्त, रक्तदीप तया कफका नादा करनेवाछे हो जाते हैं. छोटे कांकडके फल-ग्राहक, खट्टे. पित्तकर, अग्रिदीपक, गरम और हलके होते हैं. पकनेपर वे मीठे, चिकने, कसेटे, वातनाशक और कफ तथा फ्लिकर होते हैं.

औपधिमयोग-(१) त्रणपैर-वृक्षकी छाल पीसकर लगाना.(२') मांतकी फूर्वी गिरानेकेलिये-मुखका हाधभर लगा दुकडा तोडकर ससकी मंहमें रखकर फ़ंक मारना और जो रस निकले उसको तीन दिनतक भांखमें भांत्रना. (३) प्रमेहपर-पत्तोंका रस, नीरा और मिश्री मिलाकर खाना.

३२. फकरी.

नाम-सः कर्कटीः मः कांकडीः

वर्णग-इसकी बेल होती है. बाळ, खीरा, ककडी आदि एकही प्रका-रका फल है, केवल योडा अन्तर है. इसका साग और घटनी होता है. करुढी छीलकर लंबे टुकडे करना और मिरच तथा नमक र्रमाचर रख देना. थोडी देरमें नव उसका पानी टपक जाय तब खाना. यह बहुत अच्छी छगती है, ककडी ठंडी होती है, अधिक खानेसे हानि पहुंचनी है.ककडीमें एक बडा गुण यह है कि यदि उसका पानी भीगे हर (माडे हुए) आटेमें डाल दिया जाय तो उसका चिकनापन माता रहता है.

गुण-ककडी-मीठी, वंडी, रुचिकर, हलकी, मूत्रल (मूत्र लोनवाली), जिनके पास तीसी, कडवी, पाचक, अझिदीपक, अहत्या, माहिणी और मृत्ररोघ, अश्मरी (पथरी), म्बरूच्यू, उट्टी, दाह, श्रमका नादा करनेवाली है. पकनेपर वह रक्तदोषकर, गरम और बल-कर होती है

औषधिषयोग-(१) मूत्राघातपर-एक तोटा चीन पावमर पानीमें डालकर देना अथवा बीज, जीरा और शाहर पानीमें डालकर देना.(२) गडधी और नापके सूननपर-ककडी गरम करके बाधना या ककडीके मेठिर छिछके नाषना. दो तीन दिनतक ऐसा करना.(३)शरानका नशा उतारनेके.

टिये-ककडी साना. (१) अश्मरीपर-ककडीके बीजू और कार्ट कन्तरकी विष्टा चांवछोंके घोवनमें पींसकर देनी. (५) गडगंके खपर-पुराने ककड़ीके रसमें सेंघा और बिंद नमक मिलाकर नास लेना. (६) · सफेंद पदरपर-ककडीके बीनोंकी मींगी एक तौड़ा जीर सकेद कमड़की पखरी एक तोलाकी पीसकर जीरा और मिश्री मिलाकर ७ दिनतक देना. (७) मूझळळूपर-कबडी चीरकर उसमें नीवृका रस और मिश्री ढालकर खाना. (८) मूत्रकुच्छ्पर-ककडीवे बीनोंकी मींगी, दारुइस्दी और मुलहठीका चूर्ण वांवलोंक घोवनके साथ देना. (९) मूत्र जुल्लाय-आंबसेर दूधमें पानी मिलाकर कमडीके बीज पाव दोला और शोरा डेट मासा डालकर खंडे२एकमाथ पी जाना और इपर उधर किरते रहना. इससे मुत्राशयकी गरमी झड् नायगी और प्रमेह आदि विकार दूर होंगे. (१०) मूत्रक्रच्यूपर-ककडीके बीन, गुलानेक फूछ और सफेद कमलकी पखडीको पीछ छान शक्कर मिलाकर पी ना'ना. (११) शीतज्वरपर—कऋडी खाकर उपरसे खदी छाउ पीना . और सेंक करना अधवा निछाना निछाकर प्यमें नैठना इसमें सारे शरीरमें पशीना आवेगा और शीवव्यर भाग नायेगा.

३३. काकडाशिगी.

माम-सः कंकट्यामी. यु. काकडाशिमी म काकडाशिमी. पर्णम-इसके हुस हिमालयपर्वनपर होते हैं. इस युसकी शासाओंपर रस जम जाता है. उसीकी सूरत आगे जाकर गांउसी हो जाती है. उसकी काव दाशिमी कहते हैं.

गुण-काकहाक्षिमी कडवी, गरम, कसेटी, नड और बायु, िचकी और अतिसारका नाश करनेवाटी है. वह बालकक्रिये हितकर है; और दमा, खांसो, रक्तदोष, विच, ज्वर, कक, क्षय, वायु, हिस्मा, उर्ध्ववात, रुमि, तृष्णा, सतक्षय और अरुचिका नाश करनेवाटी है.

औपधिमयोग-(१) श्रृंग्यादि चूर्ण-चांग्कोंकी खासी, ज्यर और वंतिपर-काकडार्सिणी, नागरमोथा और अतीसका चूर्ण दाहदेंमें मिला- कर देना. (२) बालकोंकी खासीपर-काकडाशिंगी और मूलीके मीनका चूर्ण सहद और पीके साथ देना. (२) अतिसारपर-काकडाशिंगीका माज्ञा या डेट माज्ञा चूर्ण शहतके साथ देना.

३४-कंगनी (कागनी).

नाम-स-कगु- म-काम- (अझ) .

यर्गन — यह घानकी जातकाही अग्र होता है परंतु उसमें और इसमें बरुत अंतर है. घानका छिठका पतला और पीछे रंगका होता है परंतु कंगनीका छिठका मोटा और खाल, पीछा जीर काला हो। ता है. इसका मान आदिमां बनता है यदि क्रूंच या, आटा बनाना हो तो इसको छिठके सहितहीं भून छेना चाहिए. कगानीका पेट दो हाई हाथ ऊवा होता है. इसपर जो भुटी छगती है वह बानरेंकी भुटी जैसी पतली और लगी होती है. घानमें और इसमें यही एक बढा अंतर है. पसे इसके कम बोह होते हैं

गुण-कंगनी-ठंडी, वानकत्ती, काली, वृष्य (धातुत्रधंक), कसेली, धातुत्रकंक, स्वाहिष्ट, भारी, बोडेकेलिय हितकर और कक्त तथा विस-का नाश करनेवाली है. यह चार प्रकारकी होती है. (१) काली, (२) हाला (२) पीली और (४) अच्छ तथा गुणमेंनी एकसे

एक अभिक है.

औपधिप्रयोग- (१) अझऱ्यज्ञ्चर-कंगनीके चावलकी खीर

३९ - मकोय.

नाम - सं. कार्जामी म कागोणी (कामोणी).

वर्णन — इसने निर्पोटनभी कहते हैं- इसका पेट बरसातमें उगता है और रूगभग दो राय ऊंचा नदाता है. इसने छाठ रंगके चिरम बरानर फळ रूगते हैं जिनकी बच्चे बढे शोक्से खाते हैं- इसके रससे फागगपर लिखा जाग तो मठन (हरीं) स्याहीकेसे अक्षर मालुम होते हैं-

औषधिमयोग—(१) नल्युद्रपर — इसके पत्तेका रस लगानेसे मूनन मिट नाती है. (२) पिचपर — इसके पत्तेकी भागी ननाकर राना (३) अफीमपर-पचेता रस विलाता (३) कानमें की आदि यस गया हो तो – पत्तेका रम टपकाना.

३६ - काकजंघा-

नाम - सं: काऊजवाः मः काँगः

वर्णन-इसके पान ऑगा निसे और पेटभी उतनाही ऊंचा अध् कमरतक होता है, पत्ते बहुत मीठे होते हैं, इसको कींकनमें 'वावकाडी मी फहते हैं,

गुण - कारुनंगा - कतेला, तीखा, गरम. कडवा, बलकर धीर का बण, कृति, बाबरता, विषमज्ञर, अनीर्ण, रक्तियत, ज्वर, खुनली, कुष्ट विष् और पित्तवा नाश करनेवाला है.

भीपिमपोग - (१) ब्रणपर - इसके पर्सांको कालार थी य तेलमें पीसकर लगाना. (२) कानके कोलोंपर - इसका रस बालना (२) पोडेके मद्देकपर पिसके जलम होती है उसपर - इसके पर्सोके जलाकर तेलमें पीसकर पढ़ा बांचना. (४) कर्णनाद और बहुरेपनपर -) इनका रस कानमें कालग (५) दाद, गुमली, रहुकेलिये - इसके पेटकी राख तेलमें मिलाकर लगाना. (६) निदा लानेकेलिये - इसकी नद सिर-पर रखना. (७) विजयदरपर - इसकी नदका रस, लोकका चूर्ण और शहद मिलाकर देना.

३७---ऋचनारः

नाम--स. कांचनाय गु. क्चमूर म कांचन

वर्णन—इसका वृक्ष बहुत घडा होता है. वह सिरहरा (असिमिटो-रा) से बहुत छुठ मिलता हुआ होता है. पन इसके सिरहरा निस्ति होते हैं परंतु उत्तसे अधिक बड़े और पनले होते हैं. सकेद, पीटा और टाल रंगसे इसकी तीन नाते हैं. फूटमें साधारण सुगंध होती है. विका-काई निसी चपटा फला लगती है. लकडोंका रंग लाल होता है और वह रंगके काममें आती है. लकडों इसकी बहुत चिमडो होती है इससे इ छिट्या बनाई जाती है. मुण—लाल कचनार—डेटा, दस्तावर, अग्निदीपक, कसेला, प्राहक और कफ, पित्त, वण, किंग, कटमाल, रक्तिपत्त, कुछ, वायु और गुद भेशका नाश करनेवाला है. इसका फूल ठंडा, कखा, कसेला, प्राहक, भीला, हलका और पित्तस्य, प्रदर, खांसी और रक्तिकारका नाश करनेवाला है. सकेद कचनार—प्राहक, कसेला, भीठा, रुविकर, रूखा और खांसी, दमा, पित्त, रक्तिकार, क्रत और मदरका नाश करनेवाला है. पीला कचनार—प्राहक, दीपन, वण, रोपण, कसेला और मुद्रकुल कुफ तथा वायुनाशक है.

औषधिमयोग— (१) कंठमाछ्यर—कचनारकी छाल चांवलों-के घोवनमें विसकर २ से ४ तोलेतक पिलाना. अथवा छालके काढेने सोंडका चूर्ण मिलाकर ४२ दिन देना. (२) ककते होनेवाले नहरुएपर—कचनारकी छालका करूक करके छेप करना. (१) दाह-पर—कचनारकी छालका रस और कपूर डालकर देना. (४) केठमाल फूटमेकेल्यि—कचनारकी जड और विजनको अडूसेके रसमें पीसकर ७ दिन लेप करना. इससे किसीमी दोवसे होनेपाली कजनाल फूट जायगी. यह हेप कोडोंपरभी करना.

३८-क्रांजळ. नाम—म कांजळ

वर्णन—यह पेढ खाडी और नदीनालोंके किनारेपर होता है और प्राय: इफळी जैसा होता है परंतु उतना विमडा और प्रमन्त नहीं होता. यह केवछ नछानेके काममें आता है. इसमें मोरसली जैसा छोटा और सुगंधित फूल लगता है.

३९- काज.

नाय - स. काजूतक धाफ्रेक्टतः य. काजू. वर्णन - इसका वृक्षं आधिका और भारतवर्णेमें शेवा है. मण्यार, गोमातक और कर्नाटकमें इसकी अधिक उत्सत्ति है. ऊंचाई देसकी साधारण है. विशेषकर यह पेड, नंगल और पहालमें होता है. इसकी लाल 35

और सफेद दो जात हैं. मुसाफिरोंको इस वेदसे दुगना छाम होता है अधीत छाया पिछती है और वहींपर फछ खानेको मिल नाते हैं.वाज़का फल नरम होता है.'उसके आगे बीन होता है. उसके छाटकडी होती है. उसके भीतर भिटावां नेसा रस होता है. वे छग जानेसे शरीर सूज जाता है, छाड़के भीतर जो गोटा होता है उसको 'काजुगेटा' कहते हैं. यह गोटा ह्यादिए होता है, परंतु अधिक खानेसे हानिकरता है. जहां कानू नहीं देदा होता वहां वह गोला विकने जाता है. काजूके पके हुए फल खानेमें काम आते हैं, सले बीजोंको चादाशीमें डाउकर हल्वाई छोग मिठाई बनाते हैं. काजू-के बीजका रस तळवारींपर छगानेसे पानी असर नहीं कर सकता. पक्षा फल इसका नलविकारको नाश कर देता है. ्युण-कसेला, मीठा, गरम, हलका, घातुवर्वक और वायु, कप गुल्म (गोला), उदररोग, व्यर, क्रमि, ज्ञण, अग्निमांद्य, क्रम्, श्वेतकृष्ट संप्रहणी, अर्रा और आनाहका नाश करनेवाला है. औषधिमयोग - (१) पैरोमें होनेवाला सडनपर-कानवे बीजका नेप छमाना. (२) गापेंको एक प्रकारका रोग होता है जिसी पैर फूछ जाते हैं और चहा नहीं भाता उसपर - यही चेंप हमाना. (६) मणियारी नाक-सर्पके निषपर-काजुकी छालका रस शक्तिके अनुसार पावसेरसे हैकर आधे सेरतक पिछाना और उपरसे दुर्श (दोम) का रस पिछाना. इससे विष खतर जायगा. अधिक व्याकुछता होती हो तो वही रस भेनेपर डालना और जानडा खोल्फर पेटमें दवा पहुंचाना.

(ह) बद शीध फीडनेकोलिय - कानूका कचा गृदा और निवराके फल ठंडे पानीमें विसकर हेप करना. (५) नलविकारपर - नित्य प्रात काल का नुका ताजा पद्धा कल बॉटके पाससे काटकर काली मिरच भीर नमक लगाकर तीन चार दिनतक साना. १०-कांटचेल. नाम-सं. कांडवली. म. वांडवेल. वर्णन-काढवेल कांटेदार जुलाके समान होती है परंतु उसमे

नारीक बहुत होती है, इसकी बेछ होती है, इसके छोटे २ वसे हीते हैं,

त्रिपारी कारवेष्ट और नौषारी कारवेष्टके नामसे इसकी दो जात होती हैं इमका पटा विम्नार फेंटता है. त्रिवारी कारवेलको 'हरजोट ' कहते ह उमना वर्णन 'हरकोट' शीर्षकों दिया जायगा

गुण—काडेवेल साधारण-तीसी, कडवी, गरम, दस्तायर, पित्तल ओर गुरमरुता, दुएनण, प्लीहा, उदर, अधिमाध, गृह, अनु और महस्त्यक्षा नाश करनेवाली होती है. चौधारी काडवेल— मूर्तोक उपदव और शुल्माशक है तथा अति उप्ण, आध्मानवास, तिमिर, वातरक्क, अपस्मार और बातरोगका नाश करती है.

औपिष्रम्योग—(१) देहमें विश्वी हुई तथा सर्व प्रकारकी गरमी-वर—काइनेडको गरम रातमें कृतकर दो तीन तोड़े रम निकाल देना और उसमें उतनाहा गायका थी मिडाकर सात दिनतक एक २ गा दो २ बार डेना पथ्यमें नवक नहीं खाना इससे चाय, चड़े, खाव आदि सब नहीं मिट जाते ह (२) खियोंके रनसंबधी दीपोपर— काइबेडको गरम राखमें भूनकर दो तोड़े रस निकालना और उसमें उतनाही थी तथा एक तीड़ा गोपीनंदनका चूणे और एक तोड़ा मिश्री मिडाकर पी जाना.

> ४**१**-- काडोळ नाम - म काडोळ, सारहोळ

नाम न स काडाळ, सारहाळ पर्णन — षृष्ण इसन बडा और सफेद रमना होना है पसे मडे होते हैं फ़ुल लाल होते हैं आमके बुसको तरह इस युव्वमेंभी नसतन्त्रसुम में आकर एल लगते हैं लम समय सब पुराने पस्ते किन जात है क्लॉक्स आकार खादाम जैसा और पीचा होता है पहां एल सीडा लाता है इसरे काई र उसे खात ह जंमली आदमी इसके फलमेंसे निकलनेवाली जनारकी डाल बनाकर खाते हैं इसकी डाली सुमलाई प्रकान तर्र पीची होती है इसकी जब लाल जोर ठडी होती है पेटने एक मफेद रगवा सूत्र या वेष (गाँद) लगता है वह नडे कामका है लक्सो क्यारियागाँद? बहते हैं लकडी इसकी इमारतने काममे नहीं लगी टाटपर मेत्र लिखकर अगर्पण (सुनलिकी एक जात है.) जानेकेटिये, गलें वाचा जाता है. डाट्मेंको तोडकर उसमें धागा निकाला काता है. जोंपिंप्रयोग — (१) छोटे बचे जोर बडे आदिमियोंकोमी इट्येन के रोग निसा सुवारको रोग होता है उसपर — इमकी नड, करहद . (कैटनीम) की नड, महोडाको नड जोर गुलस्की नड विसकर देता. (१) अतिसारपर — इसकी छाल विसकर पिलान. (१) प्रमें गर्म अर शतुविकारपर — इसकी छालका पानी डालकर रस निकृत्रना और शकुर मिलाकर देता. अयवा, इसकी नड विसकर मित्री मिलाकर देता. अयवा, इसकी नड विसकर मित्री मिलाकर देता. वातुविकारपर इसका गाँदमी देता. (१) गरमी, प्रमेह और उसपर मिलाकर देता. (१) ग्रानी केर पात विस्ति पानी हेता. विश्व केर हता. (१) ग्रानी हता. (१) गरमी, प्रमेह और उसपर मिलाकर हेता. (१) ग्रानी सिलाकर हेता.

उपाले हम'गानीसे स्नान करानाः ४२—सत्यानाशी. नाम-सं. स्वर्णशीरी: यः कटियोत्राः 📝 वर्णन— मराठीमें इसे 'पिवळा घोत्रा', 'बिलायनी घोत्रा' और 'विलास' त' भी कहते हैं. यह हाय दो हाथ ऊंचा होता है. मारे वेडपर छोटे २ कार्ट होते हैं. इसके बीम बारूय जैसे काले होते हैं. वे कागमर्ने रखकर उढानेसे तडनड बजते हैं वीरान जमीनमें ये पेड बहुत होते हैं. बॉमोंका तेल निकल-ता है, इमकी जडकामी विसोसकी नडकी तरह 'बोक' कहते हैं, गुण इसमें पिसोश समान होते हैं. औपियययोग - (१) बीजूके विषयर - इसकी नढकी छाल बीडीमें खिलाना (२) साधारण विपपर — महकी छाल खिलाना. (३) शीनपर-नडकी छाछ वीडीमँ खिछाना. (४) गरमीके चट्टे भीर मस्तेपर – इसका चेंप या ँ नडको विमकरः छगाना. (९) आसकी फ़्ली और नाहेपर - इसका चेंप (टूब) आनग (६) आंख त्टनेपर – इसके पत्ते या फूछका रम अपना चेंप आंखमें छगाना. (७) दोन् होनेकेलिये – महका चूर्ण शक्तिके अनसार सरम पानीने

देना. (८) प्रमेहपर - इसके पत्तेका रस दो तोलेतक खतनाही थी। मिलाकर ९ दिनतक एक २ वार देना. (९) रक्तिपत्तपर - इसके पत्तेका रस गायके दूवने देना. १ महीनेतक लेनेसे रोग जहसे नष्ट हो नाता है.(१०)खुनलीपर - इसके बीनोंकी राख तेलमें मिलाकर लगाना.

४३-कांटेरी डावा.

इसका पेट जंगलों में होता है. रंग इसका सफेद और उचाई लगभग दो हायकी होती है. सारे पेडणर काटे होते हैं. जायु इसकी ९१६ महीनेकी होती है. इसकी भागी बनतों है परह स्थाद उसमें बहुतही कम होता है. ४४—संबक्षी.

नाम- सः मदत्प्रश्रीः म कटिशेयतीः

वर्णन मराटोमें इमको पाडरी दोवती ' गुलावधेवती 'और दोवती-गुलावभी कहते हैं. गुलावकी तरह इसकाओं पेट काटेदार और पन्ने नोकीले होते हैं. गुलावकीसी आकारके इसमें सफेद फल लगते है. वागोंमें यह लगाया जाता है इसके फूलोंका पाक और गुलकंद बनता है. यह विश्व और दाहनादाफ है

गुण—सकेद सेवर्ती सारक, शीतल, ह्य, बुककर, लघु, कपेंछा, खादिए, सुर्मि, माहक, वण्ये, तीली, कडवी, र्राककर, अमिदीपक और निदीप, सुलपाक, रक्तिवेत, कफ/पिन, रक्तिकेतर तथा दाहनाशक है. इसका फूल—शीतल, वर्णकर और वात, पिन, दाहनाशक है. डाक सेवर्ती—रक्तिवेकृति,वीलूका विष और तिदीपनाशक है वाकी सब गुण सफेंद्र सेवती सटश है

8५-कातरवेछ.

मराठीमें इसको 'कातरी' भी कहते हैं. इसकी वेळ होती है इसके पत्ते निर्मुहीके पत्ते नैसे होते हैं परखु इनमे वैसी उम्र गय नहीं होती. यह वेल झाडियोंपर बहुत होती है. गुणमें यह बहुत ठढी होती है

औषधिप्रयोग— (१) गरमीपर—इसकी नहका चूर्ण ६ मारो पुराने गुडके साथ ७ दिनतक दी बार नित्य देवा.

ृष्ठ६-प्याज (कांदा). नाम-सःपर्छाडु, संदक गुःहुगरीः म कांदाः

वर्णन—यह सर्वत्र प्रसिद्ध है. इसका पीघा हाय सवा हाय छवा और सीधा तथा पचे नळी नेसे होते हैं. भीग इसके काले बारूद नेसे होते हैं. इसकी नरम ठंडीकी तरकारी बनती है. प्यान खाल और सफेद दो जातका होता है. सफेद प्यान दवामें अधिक काम आता है. वह बड़ा पीछिक है. यहानक्की कहाबत प्रसिद्ध है कि 'कादा और मदी-का मावा?' सब मकारकी तरकारियोंमें प्यान डालनेसे, स्वाद अधिक आ जाता है.

गुण—मफेर प्याम —बळकर, तीला, वृष्य, गुरु, मधुर, रुक्किर, हिनग्य, फफकर, धातुवर्षक, निद्रामद, दीपक तथा सप, टद्रीण, वावि, अकाचे, रक्तिप्त, वात, पिच, कफाकों, वाताओं, पभीना, सदन और रक्तदीपंनाशक है. हरा प्यान (इरित् पळाडु) के गुण सफेद प्यान सहग्र हैं. छाछ प्यान—शीतळ, बृष्य, हिनग्य, अमिरीपन, गुरु, तीला, मधुर, कुछ गरम, पिककर, बळकारक और कफ, बायु, गुजन, भशे और किनाञ्चक हैं. प्यानके बीन—वृष्य और वातक कीडे तथा ममेहनाशक हैं.

औरिधिप्रयोग (१) बर्झोंडी आकडीयर — सकेंद्र प्यान फाटकर सूचमा (१) उनमाद्दर—सकेंद्र प्यानेंद्रों रस आजना. (१) गरमीसे माया दुखता हो हो—प्यान काटकर सूचमा और भदन, वपूर पीसकर देव फरना. (१) महामारीकर कींचरा हो तो — प्यानमा रस मावमें द्राजना. (१) महामारीकर कींचरा — दी विचे वे प्यान गर स पाना (१) देनेका रोग न होने हिंचि — रातको भोजन किये थीज प्यान पर प्राना. (१) देनेका रोग न होने हिंचि — रातको भोजन किये थीज प्यान पर प्राना. (१) विचे केंचर केंचर केंचर कींचर कींच

पांप रखना.-(१०) तैनाकू लग गई होती-प्याजका रसदेना. (११) देणातापर-भुना हुआ सफेद प्यान, नीरा, मिश्री और गायका भी दो। ना. (१४) डांसके काटनेपर-प्याजका रस लगाना. (१५) बर्सा जरूदी बढनेकेलिय प्यान और गुड बिलाते रहना. (१६) आगरक्त पर-प्यानको बारीक काटकर ८।९ बार घो डाल्या और अच्छे दहींके साथ साना (१७) अतिसारपर-प्याजके रसमें अफीम मिलाकर देना (१८) धत्रकुरुप्र-प्यात काटकर धोना और दहींके साथ खाना साथमें प्यात काटकर या भूनकर पीसना धौर धीमें गोछी बनाकर नामीपर बांघना. केवल प्यान खानाभी अर्च्छा है. (१९) आंखेंक गरमापर-न्यानके रसमें मिश्री 'मिछाकर रातको आंखेंमें छगाना और छाछ चंदन विसकर-आंखपर छगाना, (२०/) पुरुपुल नष्ट होगया होतो — सफोद प्याजका रस, अदरसका -रस, बाहद और धी मिळाकर सबेरे देना इससे २१ दिन<u>में पुरुपु</u>ल आ जाता है. (२१) बाबमें दर्द होता होती—प्याज श्रीरकर धीम तळना और पानपर नांचना. (२२)- वीर्पमृष्टिकोल्लेष और उरास्तरपर-व्यानका रस ६ माशा, धी ३ माश्चे, ब्राह्द ३ याचे निलाकर दीनों नार केना और रातको आधासेर गरम दूच श्रव्हर अलकर महीने दो महीतेतक पीनाः (२३) अपस्मारपर-सकेद प्यानका रस नाकमें डाङना (२४) कावरपर-सफेद प्यान गुढ और पीडी हरूदी डाङकर सुनह शाम हेना. (२५) अङगमपर-सफेद प्यान काटकर दोनां नथनीस सुवमाः (२६) अङगे प्यासका रोग होनेप्र-सफेद प्यान भूनकर महीन पीसनाः उसमें वी डालकर गोली बनाना और मेने-पर लगाना. उपरसे एरंडका गीला पत्ता रखकर कपडा बाव देना. नित्य संध्या समय वह गोछी निकार्ल फेंकना और सिरकी अच्छी तरह धेकर तालूपर गायका भी लगा देना साथमें सकेद प्यानका रस थोडा जीरा मिश्री मिछोकर पीना.(२७)भागकी ज्वाला या लू लग गई होती--सफेद प्यान

2₹

एक भूना हुआ। और एक कर्ना केकर पीछना । और जीरा दी माते त पा मिस्री दो तोले मिलाकर खिलाना. (२८)वर,गाठ आदि पकानेकेलिन क-भना हुआ प्याज पैंसकर थे। हरूदी मिलाना और फिर गरम करने बाव देना.यह सौम्य और उत्तम पुखटिस है. (२९)श्रास स्टनेपर-प्यानन इस आखर्ष दालना. (३०)गायोके नाकसे केटम गिरनेका रोग होते सकेल च्याज्ञाजभीर गुढ पावसेरतीन दिनतक सबेरे देना साथमें परानी जिन विनीकेकी कुर्रकी एक मोठी बत्ती बनाना और उसका एक सिरा जला कर धर्मा गायके नाकमें भाने देना. तीन दिनतक ऐसा करनेसे गुण हो। ता है. (३१)अर्रापर-प्यानको नारीक काटकर धूपमें सखाना. उसमेंसे एक शेला सुला प्यान घोमें तलना और तिल १ माजा तथा शकः र तोले मिलाकर नित्य मीठे सेवन करना. (३२) पित्तविकारपर-सफेद रपाज शाटकर मीठे दहींमें मिळाना और शकर साठकर लाना (३३) दाह दलती होते।-प्याजके बीज विख्ममें रखकर पीना अपना बादके मीचे रखना. (३४)अर्रापर-प्यानवा रस धी शकर मिलाएर खाना १७. स्टाम.

नाय-स कार्णासी य कापतां. य कपास
यांत-कपास दी प्रकारना होता है. (१) नाग या वर्षे छगनेवाला
छोर (१) खेतोंमें होनेवाला पहली जातके कपासका पेढ कई वर्षतक ठहाता
है और दूसरी जातका अर्थात खेतमें छगनेवाला सिर्फ एकही वर्षेत होता है.
इसरी जातका अर्थात खेतमें छगनेवाला सिर्फ एकही वर्षेत हो जा है.
उसरीभी दो तीन जात हैं एकवा चीन खेतके कपास नैमा होता है.
इसरेका चीन लंबा और काला होता है. खेतबाले कपासका पेड वेचल
राह राथ कचा होता है इन पेटोंमें कपास जाता है निसके वस्य मनते
और हमारे दांगरकी रक्षा होती हैं. हमारे भारबार्थमें अनाम जानाम
कपास उत्पन्न होता है तबभी हमनो करवेंकिलिय विलाय का ग्रह साइना पडता है यह विलाय हाता है। कपामके चान जर्यात है

गुण-कपासका पेड-मीठा, ठंडा, दूधवर्षक, कुछ गरम, बछकर, कसे-छा, हछका और कफ, पित्त,तृपा,दाह,श्रम, श्रम,दाति और मूच्छोका, माश करता है. कपासका डींड् अपीत् फछ-मूत्रवर्षक और वायु,रक्त-विकार, कानका फोडा, कफनाद और पूर्विकर्मका नाश करनेवाछा है. विभोछा- दुधवर्षक, भारी, यूच्य, कफकत्ता और चिकना होता है. कपास कुछ गरम, वातनाशक, हछका और भीठा होता है. औ।पविमयोग-(१)मदरपर-कपासके पस्तोंका रस अथवा जडके

चावलोंके घोवनमें निसकर दोनों नार पिलाना (२)अजीर्णपर-नागमें होने-वांछे कपासको कोमछ डेंडू अर्थात् फछ खाने चाहिये. निससे देशी तीन दिनमें रोग दूर होता है.(३)सपर्दशपर-वागके कपासके पत्ताका रस ४१५ तोके पिछाना, वंशपर छगाना और वन सके तो पिचकरिद्धारा भीतर वहुंन्तानाः (४)कंटमालपर-कपासकी जडका नूर्ण नावलोंके आरेमें पि-काकर रेगा मिटनेनक उसकी रोटी खाना (१) स्ननोंमें द्य जानेकेलिय-कपासकी जह और ईखकी जहकी चावलोंके मोड (काञीमें) पीसकर देना. (६) स्तनरोगपर-कपासकी और पीठी तुंबीको गेर्नुकी कानीमे पीसकर छेप करना (७) इंगळीके दंशपर-कपासके पत्ते, बचनाग और राईका छेप करना. अथवा धामके कपासकी जडको मनुष्यके मूलमें धिसकर छेप करना अथवा कपासकी छक्तरीको विसकर छेप करना. (८) ब्वरसे देहमें खुमली आती हो उतपर-मागके कपामके पानोके रसमें कोली मीरी पीसकर देहमें मा ·िश करना और पार घडी पीछे स्नान करना. (९) घाव भरनेकेलिये पादहीं के पत्तीं के रसमें नागके कपामकी जड विसकर छेप करना अयवा नागके कपासका फल और पादकीके पत्ते वारीककर गोली बनाना और उप गोछीको बावपर जमा देना. इमसे नल्दी बाव मिट जाता है (११)बोछूके डक्सपर-कपासके पान और राहे एकत्र पीस नर छेप करना अथवा कपासकी जढ रविवारको खोदकर निवालकर सो उसे पनानेसे विष उत्तर नायगा- (११) अफीम उतारनेकेलिये-विनीले और फटकिरीका चूर्ण खाना (१२)मूत्रके साथ घातु गिरता हो उसपर-नागके

क्यासके दो पन्ने तीन जीर मिश्री भिटाकर सेवेर खाना (१२) नाक जीर सेंहेंमें रक्त पडता होती—पुराने क्यासका घुना नाकमें छोड़ना जीर दो तोंटे क्यासके पत्तोंक रसमें एक तोटा मिश्री मिटाकर पिटाना (१४) अन्धीनपर—वागके कपासके पत्तोंका रस पिटाना (१५) स्वियोंके नष्ट पुष्प पर और ठीक समयपर रक्तवटा न होनेपर—विनेटेक तेटमें एक २ माशा इटायची, जीरा, हटड़ी और सिघवकी गोटी वनकर महीन कपडेमें बाबना और चौंथे दिनसे योगिमें वह पुटरिया रसना (१९) काचरपर—पागके कपासके बेंड्का रस नाकमें डाटाना (१०) त्तुराके विपर-निनेटे और कपासके कृष्टोंका काडा देना (१८) वहारिय रसना (१९) काचरपर—पागके कपासके कृष्टोंका काडा देना (१८) वहारिय रसना शिर वाको पेटाना अथवा उन पूर्णोंको माता ग्रीटें प्वाकर बंदे के विद्यान की पिटाना अथवा उन पूर्णोंको माता ग्रीटें प्वाकर बंदों ग्रीटें प्रान कि हो जी पिटाना अथवा उन पूर्णोंको माता ग्रीटें प्रवाकर बंदों ग्रीटें प्रवाकर को सिरों ट्याना (९०) अर्घापर-वागके कपासके पर्नोंक रस गायके दूर्यों भिटाकर तीन तीटेकक देना (११) अर्घादक पर्नोंक पराम विद्यान करासके पर्नोंक उत्तर स्थान करासके पर्नोंक पराम विद्यान करासके पर्नोंक उत्तर स्थान करासके पर्नोंक व्याप विद्यान करासके पर्नोंक व्याप विद्यान करासके पर्नोंक व्यापन पर्ने क्यासके पर्नोंक करासके पर्नोंक व्यापन करासके व्यापन करासके विद्यान क्यापन करासके व्यापन करासके व्यापन करासके व्यापन करासके विद्यान करासके व्यापन करासके व्यापन करासके व्यापन करासके व्यापन करासके विद्यान करासके विद्यान करासके व्यापन करासके व्यापन करासके व्यापन करासके विद्यान करासके विद्यान करासके विद्यान करासके व्यापन करासके विद्यान करासके विद

८८. कप्रवेख

वर्णन—इस पेटका बेछ यह संदा है, पर हु इसका पैट होता है, इसका पेट तात है। इसका पेट तात हाय देवा होता है इसके पत्ते छवे और कम बीडे होते हैं. देविनेमें वह लश्दरा हाता है परंतु हाथ लगानेप्रर यहा न्यम जान पहता है. इसमें वपूरभी तो पंत्र होती है इसी इसका नाम कपूर्विछ रख्वा गया है. कोई इसको कापूर विकट्ट में में में प्रेमी कहते हैं. सफेद रंगके इसमें गुरें क्यों हैं जनमंभी पत्तोंकी गया कित हैं. सफेद रंगके इसमें गुरें क्यों हैं जनमंभी पत्तोंकी गया कित हैं. सफेद रंगके इसमें गुरें कुछ हैं ये हों पा इसों पत्तों कित कित हैं. सफेद रंगके इसमें होते हैं स्वाविध होते कि कित होते हैं स्वाविध होते हैं से होते हैं स्वाविध होते हैं स्वाविध होते हैं से होते हैं स्वाविध होते हैं से हैं से हैं से होते हैं से हैं से हैं से होते हैं से होते हैं से होते हैं से हैं हैं से है

नीपधिमयोग-(१)वेट दुखनेपर इसके पत्तीका रस देना-

४९. कपूरभॉटी.

वर्णन-इसका पेट पहाडी अदेशमें होता है, ऊषाई इसकी ६१०हाप और पत्ते बागमें छमनेवाछी रुद्धें (बानण बजा) नेसे होते हैं-फूछ इसके सफेट्ट और जद सुगंधित है।ती है.यह महुत रागांपर काम आती है और पहाड़ों की तराई (तउहरी)में उत्ती नीची नमीनमें इसकी उत्पत्ति है अनेक रागों

पर यह काम आती है

श्रीपिप्रपेषान-(१)सपैदंशपर-इसकी जह धमाशा विसकर पिछाना
(२)आगांतुक वावपर--इसकी जह विसकर रुगानेसे वाव साफ होता और
मस्दी मरता है. (३) भगंदरपर--इसकी जह विमकर दिनमें १।४ मार
छाता और एकशार पीना. (१)श्रणपर--नद -ठेडे पानीमें विसकर ६ माशे
दोनों बार पीना और छेप करना,तथा जडकी छाछ विषममें रखकर पीना
(५)रक्तिपत्तपर--इसकी जह १ तेला ठडे पानीमें विसकर नित्य दोनों
बार १ महानेतक पीना. (१)गंडमाछा और श्रायेरोगपर--इसकी जह ठडे
पानीमें विसकर नित्य छेप करना.

५०. कॅाफी. (कहवा.)

प्रगंत-अरन, हिंदुस्थान, हिंदुमहासागरके टापू और वेस्ट इंडीज़के टापूर्में काकी बहुत होती है. इसका पेड तीन बार हाय ऊंचा होता है इसमें
अधिक बढ़नेपर छाट हिंया जाता है. इसका रंग बहुत हरा और फूल
सकेद बमेली जैसे होते हैं. ग्रुंगंथी उनमें अच्छी आती है परंग्र पह आप प्रकक्त तैयार होते हैं. कुल खानेस आठ महीने पीछे इसके फल
कक्त तैयार होते हैं. कल कुल जने और पकनेपर लाल होते हैं. कल एकनेपर काकी निकालकर ग्रुंखाई जाती है. एक एक फलमें प्राय: दो वो
काकी और एक एक हुलपर सेरसर आया न सेर काकी निकली है
अध्य और ग्रुंगं लाजी पीनेकी बड़ी बाल है. इसकी पहले वृद्धां
भूनकर कूलते हैं और पीछे जायकी तरह बनाबर सूख वालर सिलाकर
पीते हैं इसके पीनेसे बारीरकी ग्रुंगं और आलम्स सूख वालर सिलाकर
कि होती है. रातको यदि नागरण हुला हो तनमा काफीकी सहारतासे अल
पण जाता है और कुछ उपजुन नहीं होता. आजकल हिंदुस्यानियोंने नाकी
पीनेकी उद्गत बाल हो गई है परंग्र काकी और बाय दोनों गरम है इसिबंधे
यहारी गरम हवामें नित्य बाय और काकी पीना हम लोगोंकेलिंग कभी
हितकर नहीं हो सकता. आवश्यकता पहनेपर गरमन काफी ने में २
पीलेगे. परंग्र नित्या आवश्यकता पहनेपर गरमन काफी ने में २

५१. करेछा.

- नाम—सं कारपेहर गु. कारेडी य कारडी, कारेडी वर्णन—इसकी बेठ होती है. करेंडे कड़बे होते हैं परंह इसेके सा दोग प्रीतिपूर्वक खाते हैं. यह प्राय. एक बाडिश्व ठंबा होता है. इस हुरों और सफेद दो बात होती हैं. इसकी माजी, तरकारी, छीकियां सा खार चटनी खादि बनती है.

गुण-होटे करेछे-बहुत कडरे, अप्रिरीपक, लहु, उच्या, शीर मेदक, स्वाद, पव्यक्त और अरुवि, कफ, बादु, रक्तदेष, ब्वद, क्रि मित, पाडु और कुष्टनाशक हैं. बडे करेछे-तीखे, कडवे, अप्रिदीपक अप्रूप्य, भेदक, रुविकर, खारे, लघु, बातल, विक्ताशक और स्क्त दोप, पाडु, अरुवि, कफ, खास, क्रम, क्रमि, कीउरोग, 'कुछ प्रमेह, उत्तर, आस्मान और कावरनाशक हैं.

औषिप्रयोग— (१) विचित्रतारम् नरिके वर्चोका रस देना. इसमे वमन होकर विच्न गिरिया और वमन न होगी तो एक दे। दहन अवश्य होंगे. जतारनेकेलिये वी बांवल खिलाना. (१) शीनेपूर्वेच क कफ, पिन, जनरपर—करेलिके पर्नोका रस शीप मिलाकर देना. (१) रतोंचेपर—पर्नोके रसमें काली भिरत विसकर होना. कालेलिकी नह वानीमें विसकर पिलाना. (१) वर्चोको पेटमें दहें होता है. (४) देहमें पारा पूट निकरण होतो—करेलिकी मह पानीमें विसकर पिलाना. (१) वर्चोको पेटमें दहें होता है उसपर—करेलिक पानीमें विसकर पिलाना. (१) वर्चोका रस एव पेसभर थोटी हल्दी बालकर पीना. इससे वयन और इन्त होतर पेट साफ हो जायगा. (१) विपूची (अजीर्ण) पर—करेलिका रस मीठा तेल मिलाकर देना. (७) रक्तार्शेपर—करेलिके पत्त स्वार्थे के पत्त स्वर्धेके पत्त स्वर्धेक पत्त स्वर्धेक रस्त नार्थेलक (स्वर्धेक प्रस्त स्वर्धेक रस्त नार्थेलक (स्वर्धेक पत्त स्वर्धेक स्वर्धेक स्वर्धेक स्वर्धेक स्वर्धेक स्वर्धेक स्वर्धेक स्वर्धेक स्

५२. करीक. नाम-सं. करीर. म. कार्यी.

वर्णन-क्रांकनमें यह वृष्य सब जगह प्रसिद्ध है. करील, सीपा ५ १ है हाय उंचा बढता है. टट्टी और बाड आदि बनानेमें यह काम आता है इसके फुट्टमें मकरंद बहुत हैाता है. उसकी छेजाकर महिलयां शहद बनाती हैं.

व्यीपधिमयोग-सुआ (प्रसूत) रोगपर-करी छके बीज बकरी के मूत्रमें

७ दिन देना.

५३. कारिंदा-

वर्णम इसकी बेज होती है. मराठीवांले इसकी 'करादा' भी कहते हैं. इस है पत्ते कुछ गोछ होते हैं. इसकी बेल छीटे पीपेके बराबर ' ब'नी होती है 'और नदतीभी इतनी अल्दी है कि एकही दिनमें १-१। हाथ अंबी हो जाती है, बेडमे डेड र बालिशतकी दुरीपर गाठ होती है और वहांपर पत्ते। लगते है. गाडमेंसे अंकुर निकलकर शास फैलती हैं और गाउके मीचेके मागमें कीम लगकर छोटे ९ फल लगते हैं जो बढकर आमके बगबर हो जाते हैं. वेड सूख जानेपर उसकी मदतक मगीनमेंसे सोदकर निकाल लेते हैं. इसमें भीठी और कहनी दो नात हैं. मीठीनातकी छाल काली और करवीकी छाल नरम होनेपर सफेद होती है परंतु पुरानी पडनेपर दोनोमे कुछ अंगर नहीं दीखता कडवी जात कोंकनके जंगलोंमें बरसातके दिनोंमें अपने आप उस उठती है. मीठी नातके फल भूनकर या दाल बनवाकर खाए जाते हैं. फलाहारमें इनका उपयोग होता है. इसकी खीर यनती है, कपतले और चकाविया बनती हैं. इसमे रूचि अच्छी होती है. कडवी जातके फल खानेसे चक्कर, वमन आदि उपद्रव होते हैं तबभी गरीव आदमी उन्हें खाते हैं. परंतु उनसे होनेवा छे उपद्रवोको रोक नेके। छिपे वे लोग पहले उनका छीलकर पतले २ दुकडे करते हैं और राख लगाकर पानीमें उनाजते हैं। फिर साफ पानीसे धोकर उनकी सखा जेते और तब तेलमें तलकर खोने हैं.

अपिध्रप्रयोग--(१) मुखांपक नेपर-टमके सूखे पत्ते और पेठे सूखे छिउके की चिल्ममें रखकेंर धूमंपान करेना. (१) अशंपर इसके फलको भूनकर छिलकें निकाल डालमा और गूदेंसे दुग्गः मिश्रा और वी गायना मिलाकर छोटे आमके 'चरावर 'गोली वनाक खाना. वरावर ऐसा करते रहमेंसे रोग नष्ट होता और याद्वरृद्धि तथ पुष्टता होती है. (१) उपद्यपर-कड़वी जातका फल पान वर्षसे अधिक समयका हो सो ज्यानमेंसे खोडकर निकालना और उसपरर पत्ते तथा काली छाळ छील डालना. किर उसको कीसकर लागामें मुझाना और चूर्ण करके रख देना. यह चूर्ण के माश्रे कचे दूषमें पावसेर 'डालकर करती जीरा और १ तीले मिश्रीसहित दोनों बार लेना. (१) पेट दुखने और अतिसारपर जरद नं. १ में लिखा हुआ चूर्ण धीमें गोली करके खाना. (१) रक्तातिसारपर-कड़वी जातका फल भून छीलकर बारीक पीसना और जीरा, बी तथा शक्तर मिलाकर लेना.

५४. ळघुवासी-

नाम—स छाड़बाद्धी म कारिबणा घर्णन—इसका पेट बेछ जैसा होता है गंदी अभीनमें यह पेट बारहों महीने रहता है और बागोंमें तथा बरके कुटोमेंगी छगाया माता है इसके पत्ते ज़हेंके कान जैसे और दो अंगुछ चौडे होते हैं. इसका बड़ा विस्तार फैछता है पत्तेकी चटनीभी बनती है.

वडा विस्तार फलता है राजन वरनाज वरना है.

अंगियधिमयोग-(१) आर्खें के आंगे चकर आते होतो ब्राह्मीके पानक रस सिरमें लगाना. (२) आर्खें के बांगे चकर आते होतो ब्राह्मीके पिनक स्तार्य हमरे लगाना. (२) अंदे बच्चेंका शब्दीबार स्पष्ट होनेके लिये—नित्य प्राप्त इसके गील पत्ते लिखाना इससे जीमका मेग्रा और कहापन दूर होता है. (३) पित्तनन्य अपस्मारपर-ब्राह्मीके पोक्त रस और वी मिलाकर पकाना और वी सिल्ड होनाय वन सेवन करना. (४) जप्णता और मुक्र रुव्ह्रपर-माह्मीके पत्तेंका रस जीरा और मिश्री मिलाक र देना. रसमें मिगोकर कपडा नामीपर रसमंग आर्थोमें गरमी होतो पह रस सिरण कमाना. (६) भारतीसे बचेंके वारीरमें गाठ होमानी हैं

िका- यस श्रीर कदंबकी खलका। रस तथा शंखभीस और गायका भी मिलाकर कारिस मालिश करना. (६) मुजनवर—वासिक पत्तीका लेप करना. (७) बर्चोके शतिसारम् अपेका ससदेनाः (८) वर्चोके श्वासका होन स्वाक्षक स्वा

44. काले तिल् ।

नाम-स छाप्यतिक म कार्को स्वराखनी । वर्णम-पह पान्य पश्चिमी पाटपर बहुत होना है. तिलका पेद लाम-ग डेड दो हाथ कैंचा होना है. पीले रंगकेड्समें फूल लाते हैं, जब इसमे फूल लाते हैं तब ह्वका खेन दूसने बडा झुंदर लगता है. इसका-रंगका-ला होता है. तिलका तेल निजाला चाता है और खाने तथा जलानेमें काम आता है. तिलके पेट गायाको चराए जाते है.

औपाधिमयोग-(१) ने स्रोगपर-निह्य सोवेसपय- काछी तिही

(तिजा) का ताना तेळ आखमें डाळना.

९६. सफेद काकमाची. नाम-स काकमाची मकावळी पाडरी.

वर्णन-इसकी नेज होती है. पान त्रिदल अर्थाद तीन र का गुच्छाता. जा भोर ने(हसूर होता है. बेजका रूप पहले तार्पकासा छात्र और भीड़े सम्बद्धांता है. बहुनसे मांतार्थे यह बेठ, बाद और माहियांपर ठमती है.

गुण-पह रसकावने उटम, कडबी, तीखी, रसायन, बृष्य, स्निय, स्पर्य, ह्य, पातुवर्दक, नेऽय, रुनिकर, सारक, छुनु और कक्त, शून, अर्थ, स्तृत, जिद्दीप, कुछु, कंड्र, कर्मकीट, आंतिसार, हिस्की, वाति

(बनन) अःखासी, दमा, ज्वर, हदोगा और मेहनाशक है.

भीषिषयोग्—(१) युवते प्रस्त होनेके थिय-हसकी अह कमरसे बांबना. (२) मदरपर-हसकी अह बावलों के बीवनों पीसकर हेना. (१) आशाम खुलनेके लिये-इसकी और संकद विपाले पान, बच और लूट. स्माप्त खुलनेके लिये-इसकी और संकद विपाले पान, बच और लूट. स्माप्त खुले करना. इसमें पीपरका बूले मिलाकर सहदमें पीपरका बूले मिलाकर सहदमें पीपरका बूले मिलाकर सहदमें बिरानी। (४) जल्डीर-इसकी जह और होंग मिलाकर देना. (५) निज्ञाना हुर होने कि ये-इसकी जह बीटोनें बांदना. इससे नींद ऑवगी. (६) अन्तर्वतपर-इसकी जह बीटोनें बांदना. इससे नींद ऑवगी. (६) अन्तर्वतपर-इसकी जह का प्रयास्त्रस पोडी अनी हींग मिलाकर देना. (५०) वातुस्यानमें कह क पदनी होती-इनकी जह थेडे पानी या गायक कही द्वार पीसकर मिली मिलाकर राक्तिके अनुतार देना. (८) मृत्वत्रपर-पुष्य संक्रातिमें सफेद काकमानीकी जह लाना और लाल सुतार बांदरर, अपना गठे या सिर्स बावना.

५७. कावळें.

क्यांन—गोमांतक देशकी तरफ और वसईमांतमें होता है इसीसे यह नाम पराठी मापाका है. इसका श्रीइ हाम उत्ता कुल होता है. असमें पान इमकी जैसे और हरे मटरके बराबर नाधुवकेंसे रंगके गोठ फ़र्ज क्यांते हैं निनकी बच्चे खाया करते हैं.

५८ः कसोदी-

नाम-सं. कासमर्द. ग्रु. काग्रंदरी. म. कासदिदा वर्णन-यह पेट कमर बराबर दंचा होता है,फूल पीला लगना है,और फली

वणन-यह पढ कमर बहानर द्वा होता है, भूछ पाछ छगा। ह, भार भछ। सुना भैसी मोटी और छंनी होती है. पेड इसका बाडके पास बहुत होता है. गुज-नीखी, कडबी, मधुर, उटण, रुविकर, पाचक, दीपक, कंड- ञ्चादकर, माहा, उपु, रूस खौर कफ, अबीर्ण, वायु, कास, पित्त, विष, क्रमि तया विपूचिकानाशक है. पान च्छान पाककालमें तीखे, उप्पा, छद्र और दमा, वासी तथा अरुचिनाशक है. फूट कास, पास और दुरुचेवातनाशक है.

अीपिधनयोग— (१) दाद वर—जड विसकर लगाना अपवा पत्तेका रस नी मुक्के रसमें मिलाकर लगाना. (१) हिनकी और श्वास पर—इंसके पत्तोंका काढा देना. (१) सुननपर— नकरीके दूपमें इसके पत्तें पीसकर लगाना. (४) पारा उतारनेके िये—इसके पत्तोंका रस पिला-ना. (५) भीग्न प्रमृत होनेके लिये—इसके पत्तोंका रस पेटमें पहुंचाना. (१) कानमें लीस था मच्लर आदि श्वस गया होती—इसके पत्तोंका रस कानमें लिया. (७) दाव, कुट, किटिम आदिए—इसके पत्तें कानों पीसकर लिय करना. (८) मिलानेके विषयर—इसके पत्ते कानों पीसकर लिय करना.

१९. कासाल्.

नाम-नं गु. कालाळ म. कांसाळू कांसाळवत षणन—इसकी काळी और सफेद दो जात हैं. इसके पान और दंडी, काळे अल्डे पसे और ढंडीसे बडी होती है.

गुण — कासालू मीटा, पथ्यकारक, दीपक, रूपिमद् और कफ-बात-नाशक है.

अर्रै पिधिप्रयोग—(१) अल्जी नामक गोठको-झाडपर्रके कासाल्की गांठ पानीमें पिसकर छेप वरना, नमकीन वस्तु न खाना.(२) गठिया नायुपर—काले कासाल्की गांठ और नेंदरीकी नेलकी गांठके नारीक २ इकडे करके चार पुरिश्या नमाना और गरम तवेपर तथारकर सेंक करना. (३) सीधवावपर—काले नासाल्की उद्योको मेदाधिमें भूनकर र मारो रस निकार लगा और गयक दर्धीमें गरम करके ७ विनतक देना. इससे कक और लगा और गयक दर्धीमें गरम करके ७ विनतक देना. इससे कक और लगा और गयक दर्धीमें परिश्री. जतार—धी चोकल. ४ ४ विनतक देना. इससे कक और लगा मिरेगी. जतार—धी चोकल. ४ ४ विनतक देना. इससे कल और लगानी माराल्की गांठ ठडे पानीमें विसकर नूर्दे (शिव्या) स्थाना. वर्षो सूंख जायती उन्होंके द्वपर किर नूर्दे लगाना. इस स्टेश कार लगानीसे

किंद होकर रोग वह जाँयगा. (९) उदररोगपर-काले कासालंकी 'गी-.गडके एक तो छा नारीक २ गुकडोंको नारियछके रस और संघीडे भावटमें।मिटाना और पकाकर सीर विनानाः उसर्में गुड[े] डाडकर एक या दो दिन पिछाना. इससे मछद्वारसे रोग निकल जातो है जतार-चांवलोंके बाहमें भी डालकर देना. मुंहमें खुनली जाने लेगे तो कोहम 'अपना इमर्रीके' पानीका चुच्छू भरके डालना (१) अन 'और विसे-विकारपर-काले कासाल्की 'डडीको ' गरम राखेंमें भूनकर रस निकालना, उसमें पात्र सरतक नारियलंका रस और आधारिरतक मार्छ-केंगंनीके पिसे हुए बीज मिलाकर मंदाग्रिपर चढा देना भवतंक पानी न गन जाय तबतक उसे आगपर रखना और ऊपरेस तेनकों वेश नि-'कालते रहनाः यह तेल आलमे लेकर 'गरदनतकके भागमें दिनभरमें दो नार मालिश करके जज्न कर देना (सुखादेना). (७) पाडु रोगपर-जडसहित कासालूका चर्ण ६ मात्रे दुवके ताथ देना. (८) जडीदरपर-कासालुको गार्ड एक तोला ठालमें पीसकर देना. (९) कर्तिनिव्हा बर्टनेपर-कामालुकी उँडीकी राख लगानेसे वह ठीक हटता है (१०) अनंतवात और शिरोरीगपर-काले कासाल्की गाउके बारीक २ हुकडोंकी पुरनिया बनाना और गरम तवेपर रेलकर सेंक करना बीर घोडी देर पीछे उसे मस्तकपर नाय देना. (११) सर्व प्रकारके वात्विकारीपर-कासार्की गाउका रस, नारियलका रस-और द्यकी ंखीरं बनावर खाना (१२) जीवपर-कासालुकी गाउकी 'राख २।४ रेती _शहद या पानांके साप देनाः

६०. कृष्ण सर्ज्रिनाः

्वर्णन-पह कहते नीमकी जातका युरा-महााद्रि पर्वतकर होता है.

• इसके पर्ते एक फुट उने और दो हिस्सीमें नटे हुए होते हैं एक समेर स्थार नापनांक होते हैं. फुट खजूर जैसे परंतु बहुत कड़ने होते हैं.

· अौप(धमयोग-५१)पित गिरानेकेलिये-इमको पीमकरः वटाना. ५२)

जनरसे जीभ खरदरी होगई हो उसेंगर और ग्रख पकनेपर-इसको पीस-कर लगाना (२) कनखेंजूरिके इंकपर-इसको तेलमें पीसकर लेप करना. (४) पेटजूलपर-इसको धिसकर देना.

६१. काली रेड.

्षणीत — यह चेल प्रार्थ आहियी और बाहोपर होती है, इसके पत्ती को आकार कुछ २ एरंडके पत्तीसे मिलता है परंतु लबाई जनसे अधिक होती है.

जीपाध्ययोग—(१) कर्णमूल, स्वनरोग, विसर्प, मस्तकृषे अपरक्षी और 'क्रारोरे उत्परको फुन्सोपर—इसेको जह 'यह पानीमें पासकर उप करना (२) एक नातिक सर्पके विषयर—इसेक नरम पर्ते और नायक इस रस शक्ति में कुनुस्तार तीन दिननक देना, रोगे बार उतार—काली तुल्सी अपना लाल आगरित एका रस देना, विक्ती गाउ पह गई होतो उसपर—इसेकी जह बांचना। (२) जुए मारनेकेल्यि-इसेक पत्तका रस, कपूर ,और धोडा पानी बोट-कर रातको नालों लगा देना और उपरसे इसिक पत्ते परेट। बांधकरू, कपडा छपेट देना, समेरेसी सब जुए गर नायगी.

१२. किंजल्क

्वर्णन-इतका यूस बडा>और मत्ते छंदे होते हैं: छमडी इँमासके काममें।छमछी होती है. नाद टोनेमे बचनेको छैथे (कितनेही 'लोग इस-विश्वरूची सदा अपने पास रखते है इसको भराठोंमें ⁴ोकेंदळ ' मी कहते हैं,

आँपाधिमयोग—(१) अकींगपर—इसरे पत्तेका रम देना (२) । विपृचिक्षपर—इसके पत्तोंका रर पावसेरतक दे देना (३) कर्णमूळपर-इसके पत्तेका रर पावसेरतक दे देना (३) कर्णमूळपर-इसके पत्तेक रसमे भैंसका थी और सेंग्रा नमक डालकर हिनभर्से धार कामेमें डालका, (४) कान बहुनेपर—इसके फ्रोमल फलवा और खालका रस मिलाकर डालना (५) विसर्प और धिसकीटकपर—इसकी छालका रस मिलाकर डालना (५) विसर्प और धिसकीटकपर—इसकी छालका स्तमें कोमल दूर्यों और चावल भीसकर हेप सरना.

-28

६३. कट्यी.

नाम - स. कटमी. म. किन्हई.

वर्णन-इसका वृक्ष बडा, पत्ते छेने-वर्त्वछ और फछिया वर्षटी हों हैं. पेदका रंग कुछ सफेद होता है.

गुण-वहा सफेद कटमी-तीखी, उच्ण, कपैडी, कडमें और नार्ड झण, रक्तदोष, ममेड, विष, कामे, खेतकुष्ट, कफ, ब्रिदोष, झण शिरोरोग और अमीर्जनाशक है. इसका फल-धात और ककबर्द्ध है. गोंद-गुरु, बृष्य, बस्य और बातनाशक है. छोटी सफेद कटमी उच्ण, तीखी और कुष्ट, कफ, रक्तदोष, मेदरोग, नाडीझण, विष्,मेर्स रूमिनाशक है. काली कटमी-उच्ण, सांबी, और गुस्म तथा आध्मान स्लनाशक है. बाकी सब गुण सफेद मैते हैं.

औ।पीधमयोग-(१) कंडू और दादपर-इसके पत्ते पीसकर छा।ना

६४. किरमानी अजवाईनः नाम-सं चौरः म किरमाणी सीवा

वर्णन-मराठीमें इसकी 'क्षेर कोंबा' भी कहते हैं. इसकी उत्पत्ति-का स्थान परिदाया है. परिदाया और अक्षणीनस्थानसेही इसका बीज हमारे यहां आता है. स्थाद-इसका कुछ कडवा होता है. इसके सरको अंग्रेजीमें 'सँटीनाइन ' कहते हैं सन् १८६० में एक रशियन वैद्यने यह सत्व द्धीयकर निकाश था. टिमिपर ने इसकी शिश्रेश (चीतककी मात्रा शाको शकरके साथ देते और संगेर संदिक्त काथ या एरद(हेंश) का तेल देते हैं. सॉटका काथ टिमेषिना इस द्वाला हुउमी असर नहीं होता. इससे यह दवा लंगली समझी जाती है. आनकल हमारे मारतवर्षमें इस दवाना बहुतही मचार होगया है परत शोष करनेने मारम होता है, कि इसके मुहपर परवह मारनेशको हमारे यहा अनेक दवाइया है. सािटाया में निमको 'मारनेटी' अपका 'स्रक्तर'कहते हैं वह पेड इसी जातका है निस्तन वर्णन आगे होगा.

गुण –यह कडवा, टच्म, तीला, तीका, अग्निदीपक, कृत्य, छन्नु

और त्रिदेश, अजीर्ण, कृषि, शूल और आमनाशक है. बाकीके गुण अनवायन समान हैं.

औपधिमयोग-(१) क्रिमिरोगपर-सनेरेही इसे ठंडे पानीमें छेना अथवा बीडीमें चुरटकी तरह पीना.

६५. चिरायता. (चिरैता.)

नाम-सं किरातिक, भूनिन म किराईत ग्रं करियाद । वर्णन-इतकी दो जात हैं.(१) सांट्या जिसमें पत्ते और रुने रितन खेसे होते हैं और (२) गाट्या जिसमें गाउँ होती हैं. ३सका पढ छोटा हाय डेढ हाय कचा और पत्ते छोटे २ तथा छेने होते हैं. सांच्या चिरा॰ यता इस देशमें बागोंमें होता है परंतु गाट्या नेपालसे आंता है. यह बहुत कडवा होता है.

गुण--विरेतासाट्या-वातल, कडवा, द्राण, रोपक, सार्क, शीव, पध्यकर, छन्न, रूझ और तृषा, कक, विच, कुष्ट, कंड्र, स्वन कृषि, सान्निपातज्वर, दाह, जूड, मेह, बाग, खास, कास, मदर, शोप. अर्श और अरुविनाशक है. विरायतागाळा-कुछ उटण, योगवाहक. छतु, कडमा और वित्त, कक, शीय, रक्तरेग, तृपा और ज्वरनाशक है, बाकी सब गुण पहछेके से है.

औपधिमयोग- (१) आम, वात, नीर्णज्वर और सब प्रकारके गरमीके रागोंपर-रातको तीन मादे चिरता २ तीले यानीमें मिगो देना. संबेरे उसका छानकर २ रत्ती कपूर, २ रत्ती शिलाजीत और आधा तोला शहद भिलाकर पीनेसे अदिनमें गुण हुएविना नहीं रहता और रोग मुक्त होकर शाक्ति आती है. यह अनुमवसिद्ध है. (२) साधारण सर्वेडवरपर-चिरेता, सोंठ, डिकामालीका अष्टमाश काय करके रख छोडना और दिनमें तीन बार छेना. (३) नछविकार और पेट दुखने.. पर--चिरैताके गाँछ पत्तोंको पासकर रस निकालना और काली मिरच,हींग और संघा या काला या बद्रनमक डाउकर देना इससे अभीर्णमी मिटता है. (४) कपकपीपर (दिनमें १०१५ बार स्वतः कपकपी आती होती

उसका... कारण अस्थिमत जीणीव्यर समझना.)-- गाठचा विरेता साँठ, फुटकी,छहारा और कुरैयाकी जडकी जालका काथ शहर मिलाकर देना (९) आम्हापितपर-चिरैते और भगके-काथमें शहद, मिलाकर देना (६) इरतालके विषयर-चिरैताका काथ देनाता

६६. कोरेयाः
नाम-स क्रुटन सु कड़ाः म कड़ाः
यर्गन-इसको कुरेया ओर कुझां कहते ह यहां कंगली हुत है.
इसकी ऊंचाई ६१० हाथसे आधिक नहीं होती. पत्ते इसके बदानकी त-रह लेब होते हे कॉकनमाने, इसके पत्ते बहु काम, आते हैं. इसके फूलोंकी तस्कारी बनती है फर्ल, इसकी पत्तली आर छवी बहाती है और उसका अचार तथा साग वनता है. फछोमेंसे की जैसे छने बीन निकलते हैं उनको 'इंडक्ट्री' कहते हैं वीज और जह इसकी कडवी होती है. मडका पाक बनता है उसकी ' क़डापान ' कहते हैं इनकी सफ़ेद और काली दो जात होती है.

गुण-सफेद कोरैया-कडवा, तीखा, गरम, अग्निदीपक, पाचक, कसे ल, रुझ, माहक और रक्तदोव, कुछ, अविसार, विनाशं, कक, तृप कृषि, जबर आव और दाल। शब ह काला कोरैया-रक्तदेव, अर्श स्वादीप और पिचनाशक ह नाक। सन गुण सकेद कोरेया निसे होते हैं.

श्रीपधिमयोग -(१) रुमिवर-कोरैवाकी नड विसकर वैसीही अयवा वायुविडमका चूर्ण भिडाकर देता (२) अतिसारपर-इनकी छाउका स्वरस देना अथवा छाउका पुटणक अर्थान् कपदमगैसे रस नि कालकर शहदके साथ देंग (३) मूजळ्जूपर-(इनी और निसीयमा-चूर्ण द्वमें या चावलोके धारनमें देना (१)फुरशा जातीरे सर्परे निषपर-राले कीरियाकी जडकी विसंकर उनमें आधा माला इद्रजी रा चूर्म मिछाकर देता. अथवा छालका रस निकालक र न्या (५)पाधेके फुन्मीपर-कोरियाकी छाल और सेंचा नमक गोमूलों पीसार नेप करना (६) नावर और वर्ष प्र

कारक विषय-काल कोरैयाके अंकरका रस चार वैसेमार ३ दिनतक देना. पथ्यमें घी-पावल साना, नमक नहीं खाना. (७) नल फूल्के-े' पर-भेने हर इंडनीका चूर्ण पैसामार, और वी , पैसामार मिलाकर ७ दिनतक देना. (८) जीर्णज्यस्य-कोरैयाकी जडकी छाल बीर गि-छोयका काथ देना, अथवर रातको छाछ भिगोकर संबेरे, वह पानी पि-हाना. (९) कान बहनेपर-कोरैयाकी छाटका चुर्ण कपडेसे छानकर कानमें , हाहना और द्यपरसे 'मखमडी' वनसतीके पत्तोंका रस निवोडना (१०) मञ्जूकरुप्तर-कारियाकी छाछ गायके दूधमे पीसकर देनेसे कठिन मूनकर च्छ्कामी नाज्ञ होगा. (११) परिणामश्चपर-इंद्रनौका चूर्ण गरम द्वंके सांभदेना (१२)वालकके अपचनकी अतिसारपर-कीरैयाकी जड छाउँके पा-नीमें विसकर थाडी हींग मिलाकर देना.(१३)बालकके मयकर अतिसारपर-कोरैयाकी नड और मुगलाई अरंड (रतननात) की जड लाउके पानीमें , विसकर थोडी हींग मिलाकर देना (१४) बातमूलपर-इद्रनाके कोटेमें काला नमक और मूनी हींग मिलाकर देना. (१९) गायों ने कुंद्रोगपर अधीत गाएं मुखा छेड (गोवर) फरती हैं उसपर-कोरैया के कीनछ, अमको कृटकर पावसेर रस निकाछना: और उसमें उतनाही नारियड-... का रस तथा आध्याव गुड मिछाकर दिनमें दे। बार सात दिनतक देना. (१६) सब प्रकारके अतिसार, संग्रहणी, पाडु और जीणिज्यरपर्-कोरैयापाक-कोरैयाकी जडको धोकर छाल निकालना और पानी बाल-कर उसका रस निकालनाः रसको आगपर रखकर गरम करना जब वह साघारण गाढा हो जाय तत्र उसमें अनुमानसे सोठ, मिरच, पीपर, जाय-फल, माजूकल, जायपत्री, लींग, बायनिडम, मरोडाफली, कीमल बेलफल और नामकैशरका चूर्ण मिलाकर चने बराबर गोली कर लेना. अति-सार और संप्रहणीपर यह गोछी छाउके पानीमे हींग मिलाकर देना अथवा भीठे दहींने सोंटके कायमें या धीमें देना. छोटे बचोंकेलियेमी यह दवा बढ़े कामकी है. पाडरीमधे यह गाली मोमज़के साथ देना.

(१७)वातज्वरपर-कोरैयाकी घडकी छाछ १ तोला वारीक पासकर पानीम . राङकर छान छेना किर योडा अनवाईन पीसकर उसमें *राङना* और एक दहकता हुआ अगीरा (केायछा) उस पानीमें डाछकर बुझा छना र पानी देनेसे वातज्वर भिटता है. (१८) विसर्पर-साप रहता है उस नमी परकी कोरैयाकी जड गरम पानीमें विमकर नित्य दी बार १४ या २१ दि देनाः(१९)सर्वातिसारपर-कोरैयाकी छालका काय, अष्टमाश करके उस अवीस निलाना और यह पिलाना अपना कोरैयाकी जटकी छाल औ अतीसका चूंर्ण शहदके साथ देना. (२०) मृत्रकृष्ट्रपर-कोरैपाकी छ। दहींमें पीसनर पिलाना. (२१) कुटनाष्टकावजेह-कोरैपाकी नडकं **छालगीकी पाच सेरका १६ सेर पानीमें भाष बनाना**. जब आउना हिस्स रह जाय तब छानकर फिर उसको आगपर चढाना, जब वह गाडा होनाय तब उसमें पाठ अधीत् पाट (पाक्षा) सेमरका गाँद, धायने पूज, नागरमीया, अतीस, छनवनी और कीम उपेछका चार चार तीया पूर्ण डा-इकर अवनेह बनाना इसकी पानी, गायके द्व, वकरीके द्व अधना चावलोंके माहके माथ देनेसे कतिसार, संग्रहणी, रक्तनदर, रक्ति त्त, और अदीका रक्त बंद होना है. (२२) वातगुल्म, व यु, सम, वं इ (लुनकी) जीर ज्वरपर - कॉरैयाकी जड़की छालका पुटप क काइना) से रस निकालकर देना.

६७ कुंद

ĺ इसकी नेल चमेलीकी बेठ मैसी होती है आखिन-कार्नेकमें इसमं पूछ आने रुगते हैं इसके फूल बेटा नेते होने हैं। परंत कु॰ उंदे होने हैं सुगीयभी बहुत नेन होती है, परत उम्र होती है दीन-वैशापमें इसकी मरामग होती है

६८ वायफल

नाम छ उमी, ब्रुप्रदिया छ वायकर य इत्या यणीन-कायशास्त्रका पेट क्रींहन पानमें बहुत क्रिक्ट है। इसके परी छंव आर पत्तर्छोंके कामके होते हैं, फूछ बेछ (बिश्वफछ) जैसा गोछ होता है, टाछ और सफेद दो इसकी जात हैं, इसकी छाडका बंद अच्छा होता है, सफेद कायफछ दवामें अधिक काम आता है, इस वृन् भें सकी छाडको कायफछ कहते हैं.

ं गुण-कायफल-तीला, उष्ण, कसेला, आहक; और वात, वित्त, ज्वर, विह्न, कक, रक्तातिसार, योनिदोष, विव और क्रिनाशक हैं.

्वाह, कक्त, रक्तातसार, यानदाप, विष आर छावनाशक है.
श्रीपियमपान-(१)फुरशा(एक जातका सपी) के विषयर-छाछ कायक
छक्षी छाछका रस पावसर और योडा_काछीबेछका रस पानोमें मिछाकर
पक्षांछा मिरचका चूर्ण डाछकर पिछाना.उतार-काछी हुछसीका रस पिछाना.
(२)खांसीपर-कायकछकी छाछका रस शहद विष्ठाकर ७ दिन पिछाना.
(३) मुझछच्छूपर-छाछकी रस शक्कर मिछांकर देना. (४) दुमापर-

े छालके रसमें राई पीसकर देना. (९) पाद्यमगेहपर—छालका जीर ना्रासियलका रस मिलाकर ७ दिन देना. (१) अंग जल जोनेपर—छाल कापकलकी छालका रस लगाना. (७) अपचनपर—कायकल खिसकर देना. (८) अस्तिकश्चलपर—कायक खिसकर देना. (८) अस्तिकश्चलपर—कायक ख्वा कुण स्वान. (१०) वणशुद्धिकेलिये—छालके कायसे व्यक्तो. धोना. (११) दंतरोगपर—छालके कायसे कुछी करना. इससे दांतका

रोग मिटता है, और दांत हट होते है.

६९. कुरकुळा. (यह नाम मरावी है.)

पह की पढ और सर्व जमीनमें होनेवाला पौषा है. इसकी आछाति
अळब कैसी और उंचाई बाल्डिक मरसे अधिक नहीं होती. पत्ते कारिवाके

पत्ते जैसे और चौडे तथा बहुत छैंने होते हैं. इसका एकभी पत्ता प्रयोही
उंचा आता है स्पाही उंडीसहित तोट लिया जाता है. इसकी माजी अळव कैसी परंतु फीकी होती है.इसमें वाल डालनेकी आवश्यकता होती है.

७०. शिरिवारी. नाध-सं. सुरंही. स- कुरहः राजपूर्तानी-उकौरहा.

वर्णन-इसको सिङ्वारामी कहते हैं. इसकी मानी-समेद माठ जैसी

हाती है; परंतु यह जंगला मानी होनेके कारण कोई छाता नहीं है. सावमें यह अपने आप उगती हैं. ऊंचाई इसकी छगमग दी हाय ही ेहै. पत्ते-पतले और नीमें बहुत लगते हैं:-चोटीपर सफेद रंगका गुच्छा र गता है; उसीमें बीज होते हैं! बीज ठेडे होते हैं, टाट प्रवाटी शिरिय रिको देव शिरियारी कहते हैं?

गुण-यह कैंपेडी, माहक, उच्चा, रसायन, मेशा, और रुधिकर, शीत रूस, अमिदीपक, अविदाही, रुख, स्वादिष्ट, हटा, वृष्ण, और निदीपन्तर मेह, आम, दाह, मेद, कुछ, अम, और अरुविनाशक है.

्रीपविषयोग-(१) पूर्वीचातपर-इसके वीके जीर मिश्री पुक एक माशा देता. दो तीन बार छेनेसे मूत्र उतरते छगेगा. (२) मंग और गनिपर उतार-इसकी जड़ ठंडे पानीमें विसकर शक्ति अनुसार देना। (३) कफ मूत्रछच्छ्रपर-छांछमें पीसकर इसके शत्र पिछाना।

७१. कुल्यी. नाम-मराठी-कुलित्य, दुल्ये राजपूतानी-कुल्य-वर्णन – तृण घान्यमें कोंदो नैसे गरीन अझ है दैसेही द्विद्व पा-न्यों में कुल्यी है. यह अन्न सत्र जगह होता है. इसका पेड केंबल हाय-, मर ऊंचा होता है. इसके पेड और पत्तीकी आकृषि उरदसे मिल्वी हुई होती है. कड़ी इसकी कुछ देवी और चपटी होती है. कुछपीका रंग छा छता होता है। कही काले और संकेद रंगकीमी कुलमी होती है. यह अ-न मोडे भीर गाय भादिका खिलानेम काम आता है: इसके। उमानकर , कपरकी पानी निकाछकर सार मनाया भाता है. उसकी काट 'कहते हैं। इस प्रकारके सारमें रेशियाँकी प्रायः मात खिलाया जाता है.

गुण-कुल्पी-माठी, सीरण, रक्तितकारक, पर्शानाकी शोपण करने बाडी, गरम, पाककार्टमें खडी, तीखी, विदासी, कसेसी, ऋखी, पित्तर हरकी; और हिचकी, कफ, खास, कास, वान, पयरी, टांग्रेरोगं, पीनस आनाह, शुक्त, गुल्म, अर्था, ज्वर, मद, रुमि, और स्नाननादाक हैं-

आधायनियोग—(१) मायुंका विकार न होने देनेकेटिये कुछ्यीका काय देना चाहिये; तो रोगीके मायुभिकार न होगा. (२) गंडमाछापर-कुछ्यो और काछी भिरचका काय देना. (३) अतिसारपर—छुड्योके नेदका रत १ तीलां और कत्या (खेर) पान तोला मिलाकर दिनमें तीम नार देना. (१) पट और छातीमेंसे रक्त गिरता हाती—पानमेर कुछ्योको उद्माछ उसमें पान भिलावें काटकर डाळ्ना और वह पानी नित्य विलाना. (१) जुल्पर—कुछ्योके कायमें द्वींग, भिडनोंन और साँठका चूर्ण डाळकर विलाना. (७) अक्मरीपर—कुळ्योके कायमें सेंपा-नमक दो मादो और सरकोंका चूर्ण मिलाकर देना.

७२. कुवा. (यह नाम मराठी है.)

इसको नागिनेका यूरामी कहते हैं। यह यूस सहाविपर्यतके नीचे महुत होता है, ऊंचाई इसकी ५०१६० हाय और मोटाई राशा हाय होता है, और उपर जाकरभी इसका अधिक विस्तार नहीं फेलता; इसके इसकी छापा बहुतही कम पड़ती है। लक्षी इसकी सीधी और कहा होती है; इसलिय उसकी डोली (पालकी) उज्जीकी लक्षी बनाई , जाती है। इसमें सापके फनसमान लाल फल लगते हैं; इसीसे इसको ना-गिमीका हुझ कहते हैं, फल तीडनेसे एक विचित्र मकारकी गैय और दी फाले बीज निकलते हैं। भीगकी भीगी बसे बीकते लाते हैं, हक्ती इसकी इसकी सुन्न सिक्त महत्ते सामोर्म आती है।

७३. वेल.

नाम-सं. मामधी, वासंतीः म. कुसर. वर्णन—इस वेलको कस्तुरी, मोतिया, मशुमालतीभी कहते हैं. परे-' बंडे और मूल सफेद उज्जल तथा श्रुरीके मूलसे बंडे होते हैं. यह जंग-लमें बहुत होता है. मूलोंको वसंतम्द्रसुर्गे वडी वहार रहती है. कुल फ-लेनपर चारों जोर मीठो सुगंव कैल जाती है.

गुण-चेल-तीसा, कहवा, कपैला, मदर्गाधि, मधुर, द्यीतल. लघः और पित्त, कास, बग, दाइ, शोप, और त्रिदीपनार--- े अपिषमयोग—(१) अंतिविकारपर—इसके पत्तेका रस २ ते । उतनाही थी मिछाकर ३ दिन देना (२०) कप्पविकारसे बच्चोंके पे बायु होगया होतो—बेलके पत्ते ७, काछी मिरन ७, उहसनकी कछी। सहनके जिल्ला होना यह सब व । पानीमें पीसकर १ तोछा रस निकालना, और शक्तिके अनुसार देन । इससे दस्त और वमन होकर विकार शासि होना है (३) बच्चीके कप विकारपर—बेळका पत्ता आवा और अगस्तिएके त्ये के तथा काछी मिर । २ को। पीसकर रस निकालना, और उडद्की दालके बराबर सोहाग तथा रसके नरावर साहरू मिळाकर चराना

७४ ऊहिरी.

नाम-सः मर्केटी म क्रिटिरी ग्रु. कीचा वर्णन —मृगिपर नक्षत्रको वर्ण होतही जगलों में इतका गोधा चारों और जर उठता है, और किर बेल बनकर झाढ़ियों और बाड़ों पर के लेने लगता है पत्तिकी बगलमें शाला फ्रुटकर उसने द्वर्र लगता है एक द्वेरेंसे २०१२ फ्रूल होते हैं फ़ल्मे एक लगुल लंबी और उतनीही गोधी २ फिल्मों के गुल्जे लगते हैं, और एव र गुल्जेमें बाद र दस र फ़िल्मा होती हैं फ़ल्लेपरका बारीक काटा देखें लगनेमें बहुन जलन औ सूनन होती है फोलनेके जानमें इतक जलाने में बहुन जलन औ सूनन होती है फोलनेके जानमें इतक उद्योग होता है फल्लोमेंसे भीन निक्लते हैं उनको 'केंबके नीज ' कहते हैं. इसकी दो गात हैं (१) मेंटेकुहिरी जार (२) मेंटेकुहिरी नुसरे नेबरकी जातहीं फल्लो हुल बड़ी और नाजुक होती है, और काटेमी अधिक तेम नहीं होते इन काटोंको चालूसे जीलपर तरकारी बनाई लानी है जिसका स्वार कच्चे केलेकी तरकारिका होता है

गुण—पह ममुर, वृत्य, शीतल, बातुवर्षक, नल्कर, गुरु, कड़, और क्षप, बायु, शीत, षित्त, रक्तदोष, व्यण, कफ, और रक्तपित्तना-शफ हैं बीन—घातुवर्षक, वृत्य, शीतज, स्वादिए, गुरु, और बात, दुए-वण और रक्तपित्तनाशक हैं बाकी सब गुण उडदके समान है जीपधिप्रयोग—(१) जंद्यपर—इसकी फेलीपरके योडेसे कांटे दूप या गुद्धों मिलाकर बच्चोंको देना. इससे जंद्यलेंका उपद्रव शीव शांत होता है. यह रामबाण औपधि है; परंद्य स्मरण रखना चाहिये कि दवा अधिक न दी जाय. (२) कुहिरीके विषयर—घी, शाक्कर, और शहर मिलाकर देना. (१) लोटे बज्डोंके पेटमें जंद्य पहनये होती—इसकी जड पानीमें विसकर अथवा इसके अंकुर लालमें पिलाना. (४) गर्भ- धारण होनेकेलिय—मोदी कींचकी जह और कैपका गुद्धा दूधमें पीसकर देना. (९) बालुपुटकोलिय—कींचके बीज और तालमलानेका वूर्ण शक्कर से साप होना और उपरसं करावेण दूध पीना. (६) सोमल (संविक्त साप होन की सामकुलिरीकी लाल और साकद करवा इकड़ा करके पानीमें पीसना, और—धोडा २ पानी पिलात बाना. (७) मुन्जी दूर होनेकेलिय—कींचके अंकुर शरीरमें लगाना. (८) खासपर—कींचबीकका चूर्ण संदेर शहद और धीमें जाटना. (९) गाठ, बद, अदिपर—कींचबीकका चूर्ण संदेर शहद और धीमें जाटना. (९) गाठ, बद, अदिपर—कींचबीकका चूर्ण संदेर शहद और धीमें जाटना. (९) गाठ, बद, अदिपर—कींचबीकका चूर्ण संदेर शहद और धीमें जाटना. (९) गाठ, बद, अदिपर—कींचबीकका दूर्ण संदेर शहद और धीमें जाटना. (९) गाठ, बद, अदिपर—कींचबीकका दूर्ण संदेर शहद और धीमें जाटना. (९) गाठ, बद, अदिपर—कींचबीकका दूर्ण संदेर शहद और धीमें जाटना. (९) गाठ, बद, अदिपर—कींचबी

७५. कुळई. (यह नाम मराठी है.)

ं नाम-सं. खपकी. पुष्पाः म. कुळई. ं निर्माण संतर्भ कहां तहां विचेष सरक्षाता । होते ही यह भानी जंगलमें जहां तहां विचेष सरक्षाता । होते ही यह भानी जंगलमें जहां तहां विचेष सरक्षेत्र लग्धी और पहाडी मूमिमें क्रम उठती है. इस माजीका समिद्ध होते हैं. इस माजीका समिद्ध होते हैं. एते घास जैसे और नरम रहनेतक माजी बनाने के लामे होते हैं. एतीं हो वीही काटकर अथवा नमक लगाकर पाति निकालकर ओक देते हैं. इसमें छोटे सफेर फुल लगते हैं.

गुण-यह शीतल, स्वादु, वात, और कफकत्ती तथा गुरु है.

७६. केयडा.

नाम- सं- केतकी म- केवडा-

्वर्णन—इसका पेट ६ से ८ हाय ऊंचा होता है. यह वृत्र महुत स्पानोंमें होता है पान इसके कांटेदार होते हैं, और इसका वन सबन होता है. सफेद और पीछी इसकी दो जात हैं सफेदकी केवडा और पीछेको केतकी कहते हैं. केतकीर्षे सुगिध बहुत, और पर्च अति सुक्षमार होते हैं. आवणमें केनडेका और माध—कारणुनमें केतकीका मराव होता है. सफेद केनडा, नारहों महीना रहता है. केनडेके वनमें सर्प अवश्य रहता है. कर्नाटकों इसके पचोंसे छाते और नटाइयां वनाई जाती है. पत्ते ब्यादियोंके वहे कामके होते हैं. केनडेका बढा सुगियत तेल निकलता है. इसके पानमें जो करयेकी गोलियां बनाई नाती हैं, वे बडी सुगैयित होती हैं. केनडाके मीतर जो सरा होता है, उसकी मानी-मनती हैं.

गुण—सफेद केवडा—सीला, मीटा, कडवा, हलका; और विष सथा कफनाशक है. इसके फूल-हलके, तीरेंं, कडवे, कातिवर्षक, ग-रम; और वायु, कपा तथा बार्जेंडों दुर्गिवनाशक हैं. इसकी केशर-शिषाके नाशक और कुल गरम है. इसका फल-मीठा और वायु, प्रमेह तथा कफनाशक है. मुवर्ण (पीला) केवडा—कडवा नेर्नोंको हितकर,गरम, हलका, तीरा, मीला और विष-होप तथा कफनाशक हैं. इसका फुल-मुलकर, कोमाहीयन, कुल गरम; फडवा, तीखा, नेत्रको हितकर और मुगंवित है. इसके ऊपरसे लटकने-बाले तंतु—घडे ठेडे, देहको लट करनेवाले, ताले, बलकर, रसायन; और पित्त तथा कफनाशक हैं. इसके फल और केशरका गुण सकेद नेवडेके फल और केशरके समाव है.

श्रीपिषप्रयोग—(१) रक्तप्रदूरपर—केवडेकी जह पानीमें धिसकर मिश्रोमें मिळाकर देवा. (२) अपस्मार (मृगी) पर—केवडेकी वाल (सरा) का चूरा तंवाकूकी सरह सूंपना (१) गरमीसे माया दुसता होतो—केवडाका पानी और सफेद चदन धिसकर कावकी शिशीमें मरकर पारीक कपदेसे मुह वाधना और उसकी वारवार हिलाकर स्वना (४) प्रमेहपर—केवडेकी बडको जवालकर निकाला हुआ रस दो तेलि और उतनीही दाकर मिळाकर देवा. (६) सब प्रकारकी गरमीपर—के

बढ़ेके पत्तेवा सम, भीरा और दाहर मिठाकर ७ दिन पिछाना. पथ्य-छाठ भाव, नमक नहीं (६) कंठरोगपर—केनडेकी बाउके भोतरी फूठको तंत्रकृती तस्ह पीना.

७७. मरेहदम्ही.

नाय-सं ऋदि ये केवण, मुस्ड्विंगी।

युगेन-इमना युस लगमग ४ हाथ ऊंचा और पसे पहुत बड़े नहीं होते. इसकी किया मरोक्सर, धीत् रस्कीकी तरह बड़ार होती हैं इसीसे इनका नाम 'मरोडकजी' परा है.

गुण-मरोडकली-मधुर, स्त्रिग, मेवाकर, शांतल, कफकर, शुजन-पैक, प्राणवारक, ऐश्वर्यकर, बरुपन, रक्तशुक्तिकर, भारी; और इस्ट, स्त्रि, मुद्रश्री, रक्तिपन, तृषा, सब, पित्त, वातरक, और उवरनाशक है.

शीपधिप्रयोग—(१) छोटे वर्चा में पेटम मरोडा, आदि न होनेके-छिये—बाढ्यूरी अर्थात् जन्मपूर्टीम मरोडकरी जिमकर देना. (२) कानमें कतख्यूरा छुक्त गया होते—ें हिके तेखमे मरोडकर्छको जढ धिस-सर १०१९ बार कानमें डालना. इससे शीव मरकर फूल माता और स्पर शाता है (१) मरोडे चर्रते होनी—जाउमे इसकी जढ पीसकर देना. (४) फोडे और पाव आदियर—सरोडफ्जीकी जड पीमकर लगाना.

७८. देक्ती

वर्णन-वाजपानके पक्षे जोन इसने भी पक्ष हाते हैं परतु ये बीडे क्कुड़ कम होने हैं. पक्षों के अंतर्भे नारी को काने होने हे यह सुक्ष सर्नेत्र होना है. इसके पक्षे भियोजक उत्तर्भ स्मी तर्नाई जाती है जी बिडी मजन्म होती है पर्वोमे एक भीषी और खड़ी लग्डी निरुद्धती है बो छोतरी उड़ी बनानमें काप आती है, इसको मराठोमें कोई 'वायाळ' भी कहेन हैं.

औपधिमयोग-(१) कह (खुनर्छ) पर-डमके परेका रस शरिरमें माल्यि करना. इससे नलन होती हैं यदि नलन अधिक होती गोवर लगाकर ठंढे पानीसे स्नानकर डालना. ŞĘ

^भि र , ' , र ७९. केशर.

नाम-संगक्तिकर गु. केसर.

वर्णन-विश्वर नेपाल और इंग्लंडमें होती है. इसका पेट छोटा होता है. इसकी गढ़ दो दो हाथ अंतरसे कतारमें छगाई माती है. छगानेसे हो तीन महीने बाद इसका पेट यडा होकर फूल छगने छगते हैं. कूछोंमें तीन न पराडियों और भीतर तेंद्रा होता है. यह तंत्रही केशर है. केशर का रंग छाल ओर नद्रा नित्तन छंवा उत्तनीही केशर बडिया समझी माती है. साल्पर रहनेते केशर निगड जाती है. केशरमें गंध अच्छी होती है. रंग और द्योंमें यह काम जाती है.

गुण -केशर-सुगंधित, कडवी, तीखी, कविकर, वानंदकारक, गरम,। कानिनर, करिंछी, विजनी, और कंडरोग, वासु, कक, खासी, मस्तक-एड, विप, वाति, ब्राण, व्यंग, स्टीम, हिचकी, बिदीप तथा दुष्ट-॥शक है.

शौपियमेगन-(१) रक्तिपत्तर-बकरी के दूवमें केशर उपाछकर मा और दूर मात सिछाना (१) शीरसेंसे एक जाता होतो-शाहर साम केशर देना. (१) गीनतरीनपर-वीमें केशर विसकर नाम जात (१) आर्राशीपर-वी और केशर पीसकर नाम केशर (१) आर्राशीपर-वी और केशर पीसकर नाम केशर (१) अज गीपर-नी में केशर देना. (१) म्रातानान्य पाहुरीनपर-केशर मुश्केत समें केशर देना. (१) म्रातानान्य पाहुरीनपर-केशर मुश्केत समें केशर देना. (१) म्रातानान्य पाहुरीनपर-केशर वी व देनाने गीयक दूवमे पीसकर नाम छेता. (४) मरत करेशपर-केशर वी व देनाने गीयक दूवमे पीसकर नाम छेता. (८) मारानेश नजनपर-शहर्म केशर पाटकर आनगा.(९) मुगापतपर-रातना केशर मिणे देना; और सन्दे शहर मिणकर पिछाना. (१०) मुगम पान नानी देन्यपर-पुराने की केशर पीसकर तीन दिनात सामा (११) निपर-केशर और सपूर दूरके साम देना. (१२) गामिगीके रक्तसा-, गीर पेट दुलनेपर-पानीका अञ्चलिक हुने गायके १ तीछा , नगर-मं १ मारी केशर मिणकर देना.

पनीपधिविद्यात.

' ८०. केला.

भाग-सं- कदली. यु- केर. म. केज. वर्णन—यह वृक्ष प्रायः सत्र जगह होता है. जडमेंसे जो अंकर निमलता उसीको अन्यत्र लगा देनेमे पेट लगा नाता है. केल लगभग २० जातिकी होती है. गोमांतक, कर्नाटक और वसई (बंबई) प्रातमें इसकी अधिक उत्तित है, बसई बांतके आगाशी गांवमें छोग केरोंकी मुखा लेते हैं और फिर बेचनेको अन्यत्र भेजते हैं. बासातके दिनमें जो केल अपनेआप लगती है जमको बनकेल बहते हैं. कबी केलेकी,केलके फलकी आर केलके भीतरी मुलाइम हिस्से (गाभ)की तरकारी वनती है. क्रिक्रेंको राख रंगनेमें बहुत काम आती है. रंगरेन और जुलाहे सूत रंगनेमें 'इसका बहुत उपयोग करते हैं. पक्के केट्रेकी चटनी यनती है. शस्त्रीपर पानी चढानेमेंभी केल बडा काम देती हैं. पत्तींने डंडल नलाकर सार बनाया जाता है. कीकनवाले उस शारकी साबुनके बदलेमें काम छेने हैं. दिहानों में नहां बैसे नहीं होता वहा छोग केलके भीतरका चेंप घावें।पर छगाते हैं और उससे घाव भर जाते हैं. पक्के केलेका खानेमें उपयोग होता है. बनकेल लानेमें काम नहीं आती. उसके तो केवल करो फल, फूछ और भीतरी गामेकी तरकारी बनती है तथा पत्ते पत्तकके वाममें भारे, हैं. गरीब छोग उसकी गाठ जमीनसे निकालकर सुखा छेने और पीतकर उसके आदेसे रोटी बनाते हे.

गुण—केटा-ठंडा, भारी, बृष्य, बिक्रमा, मीठा; और वित्त, रक्तिक कार, बोनिदोप, पयरी, और रक्तिवनासक है. पक्ष कट-बटका, कर्ने ही, मीठे, भारी, ठंडे, बृष्य, सुक्रकर्रक, संवर्षण, आर माल, काणि कि, मीठे, भारी, ठंडे, बृष्य, सुक्रकर्रक तथा तृषा, खारी, विच्त, रक्ता केलार प्रमेह, सुवा और नैजरोगका नाझ करनेवांडे हें महास्त्राद्या नुष्य केटा हा देती उनके विकार होनाना है. फ्ट-मनुर, गुरु, नित्त, करोटा, प्राटक, कडवा, अजिदीपक, वातनासक, कुउ उन्यासिंग, और रक्तिवत, स्या, स्त्री और रक्तिवाहक है. केटेंग सार-

माहक, अतिष, गुरु, कीत; कीर तृषा,'दार, मूलकुरू, अतिसार, सीमरीम, अस्थिकान, रक्तपित्त और विस्तोदकनाशक है. कैलेका कर (गांठ)—हृत, वावल, गुरु, बीत, वडकर, कमेला, नपुर, केर्^य, रूच्य, अग्रिमाद्यकर, और कर्णसूछ, अम्डापेच, दाह, रक्तदीप, सीमरोग, रनोदोप, रूमि और एएन शक है। केंद्रेका पानी-शीनल, याहक; और मूत्रकच्छु, मेह, तृण, कर्णराग, अनिमार, अस्यिल्ल'व, रक्तरित, विस्फोट, रक्तदोप, योनिदोप और दाहनाशक है. वनकेला-शीतल, मधुर, बछवर्षक, वीर्यवर्षक, रुच्य, दुष्पच, जह, धार तृरा, दाह शीप, वित्तन।शक है. इमका फल-कलेबा, मयुर, अंतर गुरु होना है. अषिपियमयोग-(१) पेटमें दिव पहुंच गया है ती- नेखे के वृक्षके भीतरी भाग (गाभा) का रस सिलाना (२) पागट छुत्ते हे विषयर-पके मनकेटेके बीज सिटारा और पीसकर हैंग करना. (३) धासपर-फेडके मीतरका रेशेवारा माग दुरेरकर उत्तमें वाली मिरचका चूर्ण मर देना और राजीमर नैमाही रख छोडनाः प्रतःताल उपको पंद अप्रीः पर मृनकर लाजाना इससे श्वासरोग तुरंग भिटता रे. (४) मुलमे मसूति होनेकेलिये-केलेकी गाउ कारने बावना और प्रमून होनानेपर-खें। हैं के किना, (१) हिचकी पर-बनकेंड के पत्ते की रास है माशा शहद र तोडामें मिडाकर चटाना. (६) मूजननर—गेहंका आदा और पहा केंडा पानीमें मिडाकर गरम २ डेव करना. (७) सोमड (संदिया) के विपयर-छिलकेका पावसेर रस पिटाना. (८) मीमपर-सुन्सी आती है उसनर-गायके दहाँके साथ मूर्वी इयके पूर्व पका केटा लाना.(९)कानरमर-शहदमें मिलाकर पक्षा केला खाना. (१०) भस्तकरेशनुपर घोमें केले॰ का श्रीलंड बनाकर खाना; अपना केलेके मुझके स्नंभकाका पानी निकाल कर पीना. (११) प्रदर्शेगपर और सोमरोग (मूनानिमारेके नमान एक रोग) पर-पढ़ा केला, आवेटेका रम और दुगर्ना शक्तर मिलाकर देना. (१२) मूलकच्छ्रपर-गायकै मूलमें केलेकी गाउका नत गिल्ह.कर दैना (१३) दाह शमन करनेकेटिये—केले और सम्बक्ते पत्तींपर स-

खाना. (१४) वचोंके देतोद्भव रागपर-केलेके फुलमेंसे जो बारीक तैन्न गिरकर पड़ा करते हैं, उनके रसमें कीरा और मिश्रीका चर्ण मिलाकर बचेकी शक्तिके अनुमार ४ से ६ माशतक निख एकवार ७ दिनतक खिलाना; और केवल यही रस दम वीस बार मसूर्जीपर लगाना इससे प्वर आदि शमन होता है. (१९) सीतल (चेचक) का जीर कम होनेके-छिय बनकेलेके बीन भैंसके दूवमें पीस छानकर पिछाना. (१६) इ-त्राचात अर्थात् मत्र बंद होनेपर-केलेके द्वलकी छालका रस ३१४ तीला लेना और १।२ तोला ची मिलाकर पिलाना. यह रसमें मिला हु-अ वी पेटमें पहुंचतेही निकलनेका यत्न करता है. इससे मूत्रमार्ग हरेत ख़ुळ जाता है. पुरुपोंसेमा स्त्रियोंका बहुत शीघ छाम होता है. (१७) मदर और घात्विकारपर-रक २ पद्धा केला नित्य सायं प्रातः आधा तीला धीके साथ साना चाहिये, आठही दिनमें फायदा होता है. जो किसीके इस दमारे सरदी होने छंग ता साथीं चार युंद शहद और मि-. छा छिना (१८) गाय सीमछ खागई होनी-रेजे हे सेर रममें १० तीला फटकिरी और १ तोला सफेद कत्या मिलाकर दैना. (१९) पित्तरे। गपर-पद्धे केंड्रे और बी देना . ५ ५०) गायाके मनावरी वपर के-छेके वृक्षकी छाएका १ सेर रस, गेरू १ तीला और ४ रती काछी मिरच तथा थोडा दोारा मिलाकर पिलाना. (२१) केला सानेसे अमीर्ण हुमा है।तो-इटायची पाना. (२२) केटा जल्दी पकानेकेटिये-केलेके फर्लोंके गुच्छमें ४।६ अंगुरु दंदी रखकर द्वाप मानको काट दा-छमा। और उसमें सीछित छेद करके इलायचीका चूर्ण भर देना. बहुतसे केटोंपर पदि भोडासा इलायभीका नुर्ण हाल दिया नायती केटे सह माते हैं. (२३) प्रदररागपर-केंड्रेक पत्ते बारीक पीसकर दुवमें सीर धनाकर दो तीन दिन पाना. (२४) उनकाईपर-रेछेकी गाउँका रस शहदके साथ देना. (२९) शरीरम फुट निकली हुई गरमी और प्रमेहपर-केलेके वृक्षका भी ही नरम भाग (गामा) जायामें सुखाकर चूर्ण करना और शकर तथा पानीके साम जान

ं ५१. की दिवंस. (यह नोम मराठा इ.)

, े यह कारिटाकी जात है परंतुःवह बहुत करवा होता है; इससे इसके। मीठा कारिट कई तो कुछ चिंता नहीं. गुजराधमें यह बहुत होता है. इसकी भागी वनती है और सुखाकर भीननके सायभी खाया जाता है. , इसमेंमी कडवी और मीठी दो जात हैं. 🤫 🦙

८२, धनियाः

नाम सं कुरांवरी म कोधिबीर

वर्णन-यह सर्वत्र प्रसिद्ध है, भोजन बनानेमें इसकी, नित्यही अव-इयकता पडती है. इसके पौधेर्ये जो बीज लगते हैं; वेही वनिया कहलाते. हैं. घनिया मसाछेमें ढाला जाता है. यह स्वादिए, ठंडा और पित्तर नाशक होता है. धनिया फोडकर कुँडीमें छगा देनेसे थोडे दिनोंमें जग ं उठता है. हरे पनियेकी घटनी होती है.

गुण-धनिया-मधुर, झुद्य, कंपेंछा, दीपन, स्निग्ध,कडवा, कुछ उठग, अंबुष्य, मूत्रल, हलका, पाचक, आहक, रुविकर, और तुपा, बाह, अतिसार, खासी, पित्त, ज्वर, वांति, कफ, दमा, त्रिदोप, अही, कृमि,

और विशेषकर थित्तका नाश करनेवाला है.

औपधिप्रयोग-(१) नाभा उथलनेपर-हरी धनिया पीसकर संगाना. (२) शरीरमेंसे सीतलाकी गरमी निकालनेकेलिये-सीतला , भच्छी तरह निकल जानेपर धनिया और जीरा रातको चौगुने पानीमें भिगा देना . और सेंबेरे पीस छान मिश्री मिछाक्र देना. ४१५ दिनतक र ऐसा करना. (३) आमपर-धनिये और साउके कायमें एरंड (रेंडी) की जडका चूर्ण डालकर देना. (४) अरुविपर-धनिया, इलायची और . कोडी मिरचका चुर्ण घी शकरमें देना. (९) दाह आर तृपापर-घ-नियां, अडूसा, आंवछा, काछी दाख, और वित्तवागडा साधारण क्टकर महीने कीरे पात्रमें रखना और पानी डालकर रातभर रख छोडना. सबेरे वह पानी पिछाना (६) धनिधेका चूर्ण-अग्रिमंद, श्वास, विपमज्वर. , और अनीर्णपर-चिनया, टॉय, 'निसोय और सीठका चूर्ण गरम पानीमें '

देना. (७) ज्वरपर पानन-भनिया, देनदार, सींठ, कंटैया (कटेरी), भीर वडी कटैयाका काथ देना (८) पित्तज्वर और अंतर्दोहपर-घनिया, और खानेके पान रातको पानीमें भिगो देना: और सबेरे उसकी पकाकर गादा पोने योग्य करके ठंडा होनेपर पी छेना. (९) दाहपर-रातको धनिया पानीमें मिगा देनाः और संबेरे उसे छानकर १ तीला मिश्री मिछाकर वह पानी पिछाना. (१०) मूत्रायातपर-धनिया और गी-खरूका काथ यी डालकर देना. (११) जमालगोटाके विषयर-यनिया, शकर और दहीं मिलाकर देना. (१२) गर्भिणीकी जनकाई-पर-विनयाका चूर्ण ३ माशे और शक्तर १ तीला चांबलोके घोवनमें हेना. अपना भनियाका करक चांवलोंके भीवनमें शहर डालकर हेना. (१३) रक्तपित्तपर-धनिया, किशीमश और नेदानाका काय देना. (१४) बाहकके शुल, आम और अनीर्णपर-धनिया और सांडका काथ देना. (१५) बाल्जोंकी, आख उठनेपर-वनियाकी पुटरिया पानीमें भिगोकर वारवार लगाना (१६) लू और बागकी गरमी न लग-नेकेलिय-धनिया पानीमें मीसकर मिश्री मिलाकर पिलाना. (१७) बाठकोंकी खासी और दमापर-धिनया और मिश्री चांवठोंके घोदनमें पास छानकर देना. (१८) तृष्णारीमपर-धनिया पानीमें पीस छान भाहद, शक्कर मिलाकर रख लेना और वार्वार देना. 1: 1

८३. गोभी.

नाम-सं. पेली म. कीवी.

वर्णन-इसको कोनीभी कहते हैं. यह तरकारी अंग्रेनोंकी विज्ञायतसे आई है. अंग्रेजों के आने पूर्व यहावाले इसको आनतेभी नहीं थे. यह ा तीन चार प्रकारकी होती है, जिसमें गट्टाबाली अच्छी होती है. यह तरकारी अच्छा पौष्टिक है.

·. . गुण - कंदवाली कोबी - मीडी, रूखी, स्वच्छ, शीतल, भेदक, ग्राहरू, रावेकर, भारी; और पित्त, कफ तथा वायुनाशक है. इसके ा कंदमें भी येही गुण हैं. गाठ गोभी (जिसमें पत्तीकी एक तहदार गांठ

होती है) "भुष्ठर, घृष्य, पाककार्कें — तीखी, कडवी, ब्राह्क,' श्रीतक, छतु, पाचक, अनिदीपक, हद्य, बातकर, और कक, पित, ज्वर, प्रमेह, सुष्ट, खारी, 'रक्तदीप'और पित्तनन्य अमनाशक है.

८४. पीटा कचनार

नाम – सः कोविदारः व कोरलाः

मण्म — यह कवनारकी जातन। एक जंगली पृथ है इसके पत्ते कचनार जैसेही होते हैं जेठ—आपाडमे इसमें नये पत्ते लगते हैं जिनकी भाजी निर्मल ओर रुचिटर होती हैं.

गुण — यह दीपन, नपेंडा, बण रेपण, भंत्राहक, सारक, स्वादिष्ट; और मूनछच्छू, निवीप, शोप, दाह, उक्त नीर वायुनाशक है. पत्ते मानीकेडिये अच्छे हैं. फूटामें छाउ कचनार जैसे गुण है.

८५. कड भरेगा.

नाम-स कुरदक म कोराटी गु काटा बांगियो। चर्मन-यह पुष्पद्वस २१४ टाथ ऊंचा और फाटेदार होना है. इसकी सफेद, पीडी, डाछ, और मीडी चार जात हैं फूछ इसका दिना सुगंद-का होता है

गुण-संभेद कट शरेणा-कड़ना, केक्षम, स्मिन्य, मधुर, सीखा, गरम, दातोको रिसकर, और कुछ, बात, रक्तदेण, कफ, कंड्र, विष, और पाछपक्रेने हुए रेंचा आदि युराष्क्रेक क्षणीका नाश फरेनपाछा है, बाल कर शरेणा-कड़मा, वर्षकारक, उट्या, सीखा, और शोध, करा, मास, रोग, कफ, रक्तिवार, विका , आह्मान, युर, दमा, और लांसीनाशक, है, वीला कट शरेणा-उट्या, रक्ता, वर्षेणा, अक्षित्रेष, और वायु, कफ, स्मान, रक्तीवक्तर और तमादीपनाशक है पीला कट शरेणा-युराम, सीखा आर मास, कफ, सुनन, वंट, मूल, उट, मण,

और त्वनादोपनाश्वक ६ अोवधिनयाम-(१) वद्याने प्रतम्म सामीपर-इसके पत्तका रस इहिदों मित्राकर देना. (१) पातुपातपर-सकेद कट हारेणाने पत्तींका स्म इहिदों मित्राकर देना. (१) पातुपातपर-सकेद कट हारेणान पत्तींका स्म जीसा साखकर ७ दिन देना. (१) विसपर-कट हारेणा, माडी

ख़िस और मांगरेक वसे पीसकर चीमें देना. (४) डाढ दूलनेपरछि कट शरणांक पते और अक्कजरा कूटकर डाढके नीने रखना.

५) मेह आया होतो- पीले कट शरेणांक पते नामुनकी छाठ और अक्कजरा कूटकर डाढके नीने रखना.

५) मेह आया होतो- पीले कट शरेणांक पते नामुनकी छाठ और अंदिन कर शरेणार्क कायसे कुछी करना. (६) मर्भावारणंकियेन कट शरेणार्क नह गायके चीमें मिछाकर ऋतुकालमें देना. (७) दातोंमें से रक्त भाता होतो-- इमका रक्त और जावद दातोंमें छगाना. (८) दातके कीथे-, रर-- इसके पत्ते चावतर हातके नीचे रखना (९) वातरोगपर - पीला कर शरीएता, देवचार, सेंगेडका छाप, रेंडीका तेल भिडाकर देना. इसके कर शरीएत चाउसे एक कि मिछाकर देना. इसके नतर--कट शरिणांक पत्तेका रक्त विद्या (दूपरी) ओरक कीनमें टर्फा-ना. (११) सुभारोग (प्रमृतरोग) पर-कट शरिणांका काय पीपर्रका चूर्ण डालकर देना. अथवा इसकी जड चवाकर खाना. अथवा कट शरे-णांका छाप रातमर रखकर सेंगेर देना.

८१. कुर्लीनन.

नाम- से. कुछिजन मे. बुछिजन.

चर्णन -आंबा हल्द्यांकासा इसकाभी वेद जंगरूमें होता है, परंतु उससे पह कुछ बड़ा होता है. इसके पर्तोकी सुर्गाय मधुर ओर अमका रंग सकेद और तीरा होता है मख्यार और गोमीतक प्रातमें यह पेड़ बहुत होता है. इसकी गादको सुखा लेव है. बही कुलीननहामा है. कुली- जनकी गाठके दुकड़े करके अवार बनाया जाता है. कुलीनन कुप्र सीरा छगता है. उसकी ' कीछ कुलीनन ? भी कहते हैं.

गुण- कुर्शनन- तीला, कडना, उप्ण, अग्निदीवक, रुचिकर, स्वर्ष, हरा, और मुलकंट शुद्ध करनेवाला, मुखदोप, कफ, खासी और नाय-

नाराक है. वडा कुलीनन कम गुणकारी होता है.

औपाप्रियमान (१) एक नातकी खासीपर अग्रकी कडी नाकर देना अथवा उसका रस देना. (२) गरतकपीडापर कुछीन नका नूपी मैगना. इससे छोंके आवर प्रस्तक इछका होगा. (३) बाद्युसे शरीर अटक गया होतो कुछीननका नूपी अंगर्से प्रछता. (६) स्वरभेदपर कुछीनन ग्रुंहमें रखकर उसका रस उतारना. (९) अपर्च- . नपर-सुर्शिमन और संवा नमक को धमके तेल्में मिलाकर बुछ गरम करना और देहपर मलना. इससे हाथ, पर, पेट, गरदन, आदिका जाज ग्रह्म होता है. (१) जनकाईपर. जुर्जीनतका रस १ तोला, नीवृका रसा १, तोला, अदरलका रस १ तोला और मिश्री १॥ तोला आगपर पकाकर रस छोडन। इसमें हो तोन दिनतक नित्य हो बार आवा र तोला देना. (१) बहुमूत्रपर — कुर्जीननका, अप्टमाश काथ दिनमें हो बार देना. (१) बहां के अतिसारपर — कुर्जीननको लाजमें विसना और योडी होंग । हालकर करी बनाकर है। (१) स्वर्षनेपर सुहमें कुर्जीनन रख कर उसका रस लेना. (१०) सुखकी दुर्गीव हुर करनेकिल्य फुर्जी कामका चूर्ण शहरमें मिलाकर दोनोंपर लगते रहना. (११) हालके सुर्गीवर कुर्जीनन का चूर्ण शहरमें मिलाकर दोनोंपर लगते रहना. (११) हालके सुर्गीवर कुर्जीनन का चूर्ण शहरमें मिलाकर दोनोंपर लगते रहना. (११) हालके

८७ कोशम नाम – स कशास म. कार्तिक

ष्णंन- इसके दूस बड़े २ होते हैं. पहादी प्रदेशोंमें इसकी उत्पत्ति होती है कोंकन मातमें यह बहुत होता है. छकड़ी इसकी विन्मट होती है इसकी भीतरी छकड़ी छाछते रंगकी होती है. बीमका तेछ निक्छता है.

गुण- कोशम — सहा, गुरु, शोषकर, वित्तल, कफकर, कोष्टबी घक और वायु, कृष्ट, अशे, सूमन, वित्तला, रक्तवित, तथा रक्तरोग-माद्दाक है. वह फल-ल्यु, अप्रिदीवक, रुचिकर, हिनख, उप्पा, मपुर, यहकर, हया, वृष्य, और कफ-वातनाशक है. भी नका तेष्ठ-कडवा, मपुर, बस्य, वश्य, श्रीकर, पाचक, दस्भावर और रुपि, कुछ, जिण-गाशक है.

जीयधितयोग - (१) जुडान - कोशमका तेल गरम पानीके साप छेना (२) खुनली, त्रण और कुएनर - इसका तेल लगाना

८८. क्ट. नाम – स गु. क्ट म कोछ

नाम - स गु. कठ म काछ प्रीन - उसकी उत्पत्ति वरशीरमें होती है पोधरगुरु नामकी क्को ओपधि है वह इसीकी एक जात है

त्युषा -- कूट -- उष्ण, तीखा, कहवा, मीठा, वृष्य, शुक्रल, स्तायन, हांतिवर्षक, लब्ब, बात-कक्षनाशक और कुछ, विष, विसर्ष, कंडू, दाद, ब्रेड्रोप, पामा, रक्तदोप, खासी, बाति और तृषानाशक है. लेप करनेमें पह नातन्याधिनाशक है.

औपियम्पोग - (१) मस्तकपीडापर - कूट और 'अरंडकी महाकाजीमें पीसकर छेप करना. (२) गुरुमपर- कूट, सज्जी और केतकीका क्षार तेळमें मिछाकर देना. (३) वातज्याधिपर-कूट विसकर छेप करना.

८९. चेडा.

l - नाम-स-कृष्मांड-म कोडोळा-

मू वर्णन है इसकी बेख गिरा जैसा होती है. कल छोटे कोहडे जैसा होता है. कोई २ पेटा तो हाथ डेड हाथ छंवा होता है. भूमि अच्छों होतो एक बेखमें ५०१६० पेटे छगते हैं. इसका पाक बडा पीटिक होता है. इसकी तरकारी बनती है. पेटा बहुत उंडा होता है. पुराना बेंगन और नया पेटा खाना नहीं चाहिये. क्यों कि वे विप जैसे हानिकर होते हैं. इसका प्रमाण यह है - ' द्वैताक बहुवीजाना कृष्यांडं कोमछं विपृष्ट री वेटा एक वर्षतक उहरता है.

गुण पैठा -चृष्य, पुष्टिकर, बाहुवर्षक, बस्तिशृद्धिकारक, बळकर, अतिमीठा, शीतळ, गुरु, रूक्ष, साग्क, हथ, कफ्कर, और मूत्रळल्लू, व्या, तृष्य, अरुचि, बाविकारमान्यक है. कोमल पेठा-जातिशीत, दोषकर और पिचहर है. पुराना पेठा-कफ्कारक होता है. पक्का पेठा-कुछ ठडा, दीपक, ख्यु, स्वाद, खारा, मस्तिशृद्धिकारक, सर्वश्रेपनाशक और पथ्य है. पेठेका गूदा- मीठा, मस्तिशृद्धिकारक, वृष्य और पित्तनाशक है.

श्रीपधिमयोग-(१) स्थावर और जंगम विषयर- पेटेका रस विजान मा दुकडा खिलाना. (२) गव और कोदूके विषयर- इसका रस

९० तालमखानाः

नाम - सं. कीरिस्टाशः गु. एसरोः मः कीळसुदाः

ष्णंन — तालमसाना कोंकन जान और अन्य स्थानीमें सेतीकी भेंड ओर मार्डोके किनरिवर होता है, वहावर इसको यार्येभी नहीं खाती. पेंढ इसका शिशा हाथ ऊंचा होता है, नग्म वसोंकी याजी बनती है, वहा इसका क्या और वसे २ के जीने एक २ काटा होता है, पराठीमें इसकी कोळसा, विकाश और कोल्स्तामी कहते हैं. इभी वेडके बीज 'तालमसाना' कहलते हैं. यानी लगेनेमें ये बीज चिक्न हो जाते हैं.

औपधिप्रयोग - (१) अनिमारपर - दहीं में पीनकर तालपखान ना देना. (२) क्षतकासपर - ठालपखानेका चूर्ण शहर और ताना घोक साथ देना. (३) धानुपुटकेलिये - तालपखानेका चूर्ण शकरके साथ दाना और उपर्म स्तनोध्य नूष पीना अथवा तालमखाना, मूंगली और अपर्म स्तनोध्य नूष पीना अथवा तालमखाना, मूंगली और गोवक्तका चूर्ण भायके दूधमें शक्त डालवर लेना. (१) मैंवेह पर - दूधमें प्रकार खालमका तालमखान खिलाना. (९) योविर्सकोम करनेके प

हिये-तालमलानेके कापमें उसीका चूर्ण डालकर मीतर लेप करना. (६) पुष्टिकारक पाक- तालमलाना, गोलक, कीचके बीन, बलबीन, काली मुसली, कातावरी, सालिमीमध्री, पंजाबी मिश्री और सफेद गुलबासकी जड अपदा चोपचीनीका चूर्ण बोर्म साधारण तल लेना और क्षांप्रकी चासनी तथा दूचका खोया मिलाकर एक जीवकर लेना. किर जसमे बादाम, चिरोंगी, पिस्ता, किश्मित्र, अखरोट, इलायची, केश्चर, लोग, सायफल, जायपत्री, दालचीनी, गिलोयका सस्व, आदि डालकर रस देना. इसमेसे नित्य २ तोले खाकर लगरसे गायका कथा दूध पीना.

९१. खजूर. (पिंट खजूर.)

नाध- स. सर्जर. यु खजरिओ. म. खजर युर्णन — ताड शोर नारियळकी तरह खनूरका पेडभी ऊचा होता है. हमार देशमें खज़रके वृष्ट बहुत हैं परतु उनमें फल छगता नहीं और छगता है बहुमी अच्छी तरह नहीं पकता क्यों कि एक तो यहांकी वायु उसके अनुक् नहीं होता और दूसरे यहांवालोंकी पकानेकी कियाभी मालूम नहीं है. अरवस्थान और इसनमें इसकी उत्पत्ति बहुत होती है. जो फल अब पकेही मूल जोन हैं वे खारक (छुहारे) होनाते हैं. अरवके लोग खनूर खाकरही कई दिन निकाल देते हैं. खनूर पाचक और विष्टिक है. इसके बोजोंचा तेल जलाने और दबक काम पार्ट और साह विश्व हैं. इसके विश्व के स्वार पत्ति हैं कि नती हैं. खनूर पाचक और सही गायोंको दी जाती है. खनूरके पढ़क पत्ति हैं सम्हारी खनूरका विश्व विष्ट के हिस्स के परार्थ के साह सम्हारी विष्ट के हिस्स विष्ट के साह के परार्थ के साह समझी साह होनाता है. एनी मिलनेते वह समझीतोल्या होनाता है. छुहरेका वीज वर्षोंको बालपूरीमें धिसकर दिया जाता है.

गुण पिंदसम्र-मृष्य, स्वादिष्ट, शीत, गुरु और अग्निमादा, रूमि, भातुवृद्धि, तृप्ति और पुष्टिकती तथा हथ, बस्य, दुष्पच और स्निग्य है. पाककाल और रसकालों वह भिष्ट और रक्तपित्त, पित्त, दाह, भाम, कक्त, श्रम, श्रनक्षय, विष, तृपा, शोष और आम्लापित्तनाशक है. सुलेमानी छुदारा- श्राति, श्रम, मूल्ली, रक्तपित्त भीर दाहनाशक है.

- औषाधिपयोग-(१)दर्सोके छिये सतको खजूर मिगो देना बीर सेनेरे उसको निचोहकर फैक देना और पानी पिछाना इससे दस्त ऑवेंग् (२) अर्शप:- हुआरेके त्रीन बारीक पीसकर धूनी छेना. (३) अग्निपीटिका (जो मस्तकमें होती।है।) उहारिने मीनोंकी राख और कपूरनो घोमें मिछा-कर छिप करना (४) सिर दुस्तेनपर-जुहारेके बीज बिसकर माथेपर छेप करना (५) गोदेको मरदी होगई होतो छुआरेके बीजींका चर्ण आटेमें मि-छाकर देना (१) आमवातपर पावेसर खजूर निचोडकर पिछाना. ! (भ) घातुपुष्ट करने और पित्त शामन करनेकेलिये - लजूरके भीज निकालकर छुहाराँको साधारण कुटना और वादाम, बेदाणा, पिस्ता. चिरोंजी, मिश्रीका चर्ण आदि मसाला मिलाकर भीवने योग्य पिघछे हुए धीमें भिगो देना. पूरे ८ दिन पीछ नित्य प्राप्त काछ २ तीला उसमेसे छेकर खाना. (८) शीतज्वरपर छुहारेके बीज शीर ओंगाकी जड उंडे पानीमें चंदनेश तरह विमकर खानेके पानमें चुनेकी तरह ४ रती लगाना और व लोग, सुंपारी, इलायची, कत्था आदि लगानर तीन पान तैयार क रना. उवर आनेके समयसे पूर्व एक रचडीके अंतरसे तीनों पान छ। छेना. तीन दिनतर इस तरह करमेंसे एकावर आदि उत्र मिन्ता है (५) मीर्गाडवर पर हुहारा,दाल, सोंड, शक्कर और वी दूधमे डालना और उदालकर पी ना (१०)दाह होता होते। आधपाव खजूर पानीमें पीसकर पी नाना. (११) चैतन्य प्राप्त होनेकेलिये-मनखन और उहारा खावे रउना (१२) घनुभित और रक्तिपत्तपर-छहारेने रस (लुआन)में अहाका तेछ निलाकर , पीना. (१६) नर्जोकलिये शक्तिवर्धन भस्य नरेकी शक्तिके अनुसारः ६ मारोसे छेकर ३ तोछेतक उत्तम खनूर छेकर पानीसे घोकर पींठ दालना. और बीन निकालकर दर्घम भि । देना धोडी देखें अच्छी तरह पीसकर कपडेमे छान छेना और दिनमें तीन बार वह रस विलाना. स्मरण रहे कि एकमहीनेसे क्य उमरके बालककी यह इस न देना. और प्रतिवार ताना रस निकालकर देना (१४) उदी हवा हो, अधवा नरीके ह सरदीका विकार हीतो अच्छा छुहारा छैनर गीछ कपडेसे बींछ डालना 🤌

भार बीज निकालकर दुर्घमें विसकर चटाना अथना पतला करेके पिलाना. बह दवा छीटे बझको न देना. मीटको देना चाहिये. छोटे बझको देनेस ोरमें जाला बंध नाता है और गरमी होती है. (१५) मधको उतार-सनूरको भिगोकर मलना और छानकर पिलाना (१६) अतार-चनुरका निर्माण पर प्रमान कर कर विमें तलना और मदरपर- बीमें तलना और मदरपर- बीमें तलना और किलान (१७) रक्तिवितपर-खजूर दाहदके साथ खाना.

९२. खंदखटी (यह नाम मराठी है.)

' विणान-इसका पेड १० I १२ हाथ ऊँचा बढता है. इसके पेले धामिनके ' पत्ते जैसे 'और उनसे बारीक होते हैं. इसमें चार २ पांचे '२-' फुडोंका एक २ गुच्छा छगता है. इसके फड खानेमें कुछ मीठे ਲਾਮੇ ਵਿੱ.

ं औषधिमयोग- (१) पुष्टाईकेलिये- इसकी नह दूधमें 'पीस-कर देना. (२) ऑमरक्त पडता होती- इसकी जड दूधमें पानी .पीसकर देना (१) वातरक्तपर- रोगीको इसकी जड अपने बिलकुल पास और इसकी लकडी हाथमें रखना चाहिये. मूजनपर और गाँउपर इसकी जड विसकर लगाना और दोनों बार , ४२ दिनतक गायके पावसेर दूधमें इसकी जढ ६ माशे सफेंद गुल्यांसकी जढ ९ तोले और गंगेरनकी जढ ६ माशे निसकर पिलाना, (४) अतिसारपर- इसकी जह छाछमें पीसकर देना.

९३. खरवृजा.

. नाम-सं मधुपाका मधुफला म सरबूजः वर्णन-तरब्ज कीसीही इसकीमी बेछ होती है. खरब्जा मीछ और बाहरसे लाल रंगका होता है. यह खानैमें अच्छा लगता है. तरकारीमी इसकी अच्छी बनती है, जो खरवूबा भीतरसे नीला होता है वह स्वोनेने बहुत अच्छा होता है. खरबूमा अधिक खानेसे गरमीका उपदेव होने छगता है.

į.

े ओपिपियरोग─(१) आगकी ज्ञाल (लुक्क) लग गई होती-सरचूनेके बीज पीसकर माथेपर लगाना और उसका रस शारिरपर भटना.

९४. मेटाशिगी.

नाम-- सं मेपश्रृंगी. म- सर्राशंग.

वर्णम-इसका द्वस बढा और क्रेंकन प्रांतमें बहुत होता है. इसके प्र नीम कैसे और उसके छंबे होते हैं. इमर्गे कपटा एक अंगुछ मोटी कें छगमग पीन हाथ छंबी फाल्डियां छगती हैं. यह कड़ी और हसक पंचाग कढ़वा होता है. टकड़ी इसको साधारण काममें आती और सबके तथा मुदंग उसकी अच्छी होती है.

गुण-मेदाशिंगी-कडबी, बातहती और कृषि, कुष्ट तथा बायु माज्ञक है.

श्रीपधिष्रयोग — (१) नछ फूडने और पेट्स्लपर- इसके पैते या छोडका रम विद्याना (२) ट्रियर पत्ते या छाउटा रस देंगी अथवा छाडका छ।थ देना. (३) जुनछी और सक्त अपर- इंग्वी छक्कद्वीका पानाउथंत्रते तेष्ठ निकाङकर छगाना.

९५ वर्राशिमीः (यह नाम मराठी है.)

नाम-स. बर्ग्यृगिकाः

यर्णम-पेट इसका बडा होता है पत्ते इसके सोनापाठा (अरङ्) मैसे होते हैं हाथ डेट हाथ हंगी और अंगूठे नेती मोटी इसमें फिटियां हमती हैं. इनके मराठीमें 'खरकेंगा ' कहते हैं. उमर्थे उस पेव होती है. फटीके इसके करके तरवारी बनाई माती है और अवारणी होना है.

औपधिप्रयोग-(?) गुजरीपर- इसके पेडकी छाउका पाता-क्षेत्रते तेल निकालकर लगानाः

९६. विद्याः

ਸ਼ਸ਼- ਜ਼ੇ. ਬ੍ਰਸ਼ਧੂਕਾਰ ਸ਼. ਸਾਗਵੀਲਜੀ

वर्णन-इसका पेत्र छोटा और बरसातमें उगनेवाला होता है. पंत्रे इसके बढ़े और देहमें लगनेसे जलन पेदा करनेवाले होते हैं. पत्तींका हैंग कालासा ओर अनगर बारीक रोएं होते हैं.

औपधिमयोग--(१)गाँदडके विषक्र-विख्वाकी जह गरम पानीमें वि-सकर देना. (२)नहरुएपर- इसकी जड गरम पानीमें विसकर छेप करना. महरुआ जब बाहर निकलने लेगे तब उसकी चिपडेकी चतीपर लेपटेन माना. दूसरे दिन जितना तेतु (नहरुआ) बांहर निकले उसपर ४१५ मार विद्या लगा देना नहरूपके तंतुपर बीलुका- डेक लगा देनेसे तर्रत बाहर निग्नल आता है. (३)दादपर- निजवाकी नह तुलमीके रसमें पीसकर लगाना-

९७. चिरनी.

नामू- सं. क्षीरिकाः गुः रामणीः मः सिरणीः, रांजणीः राजपूतामा- रैण. वर्णन-यह पेट बडा और गुजराठ प्रातमें अधिकतास होना है. पान इसके मौजसरी (बारसिजी) के बराबर होते हैं और फल नामकी निबोड़ी सटस्य होते हैं. फर्टोमें चेंप होता है. उकडी इतकी कडी और विष्मृट होती है, इसलिये रंगरेन लीग कपडा क्टनेकेलिये इसीका सीट (,घोटा,) बनाते हैं.

गुण- खिरनी-मधुर, गुरु, तर्पण, वृष्य, स्पृत्रताकारक, हुझ, हीं; तरु, प्राहक, स्पाद, कपेछी, पानन होनेपर खटी, पातुवर्धक, महस्तमक, रुपिकर, पीटिक और ब्रिटीप, रुपि, मुच्छी,सीह, मद, तृपा, मह, ध-तसय, रक्तापित, दाह और पित्तनाशक है. इसका फुल्, कुपेला, हिना च, बूच्य, गुरु, स्वाद, बळकर, शांत और तृपा, मूच्छी, मुदं, आंति, सप, त्रिदोप और रक्तीपत्तनाशक है.

औपधिप्रयोग-(१)वातिषत्तप्रदर और रक्त वितंपर-विवर्ग और कैंपेक पत्तीकी धीम तलकर कृष्क देना (२)ऋतु प्राप्तिकृतिये खिर्नीके वीनोंकी. मोगीकी पुटरिया बनाकर घारण करना.

33

९८. बिळविळा.(यह नाम मराठी है.)

े. वर्णन इसका बृष्य छगमग चार हाय छैचा होता है. पत इसके क-दवे नीम नैसे होते हैं और रम उनका महरा सब्ब (हरा) होता है, इस-का पेट प्रायः पढाडी भूमिमें होता है. कोंकनप्रातमे इसकी वडी अधिकता है.

े औपधिमपाग-महारोग और मूतब्याधिपर-इसके पत्तीकी धूनी देना. ९९. पटसन.

नाम- स शणपुष्पिका म सुजसुद्धा

वर्णन-सन कासाही इसकाभी पेट होता है. इसकी छोटी और वडी दी जात है. इसका पेद ध्हाय ऊंचा होता है सन नैसंही इसमें फल हो : ते हैं. मूखनेपर इसके फल खन रवजते हैं. कहीं काला पटसनभी होता है

गुण- पटतन- कटु, वाविकारक, रसर्ववक और अपस्मार, मृत-बाबा, कंडरोग, हिचकी, श्वासनाशक है

्रे, औपधिप्रयोग- (१) अपस्मारपर- पटसनके कर्लोका काथ या धूनी देना. (२) घाटसर्वेके विषयर- पटसनके कर विष्टमें रखन कर तैनाक्की , धरह पीना इसते खुरंत गडेमें मरा हुआ कफ दीना होता है. यदि पोनेकी शक्ति न होतो कोई दूसरा जादमी विजय पीकर उसकी घुआं रोगोके द्वंह जीर नाकमें छोडे. (३) भूतनावापर— पटसनके फर्छोकी धूनी देना. (४) नाकके पीनस या ब्रणपर- पटसनके पत्तीका रस नावमें डालनाः

१००. सहिर

नाम-स सदिर शु सेर म श्वेर

वर्गन - इसका दूसरा नाम खरमी ह यह बनका पृक्ष है, सह्यादीके नीचेंबाछे प्रदेशमें इसके बनके बनलडे हैं. इसपर छोटे परंत्र कडे कोटे, हिते हैं. पान इसका बामीके पान जेसे होते हैं पकान बनानेकेलिये इसकी छकडी टिकाळ समझी नाती है. रैतमें बाहे नितने वर्षे पड़ी रहे परंतु छकरी सहता नहीं है. छकडीसेही कत्या पैदा होता है. छड डेरॉकी

में आदि चींजें इसीकी उकड़ीसे बनाई नावा है, उकड़ीका भीतरी माग जीरमी अधिक मनमूत होता है इससे छोहार और बदई छोग अपने भीनारोंमें इसीके दस्ते (मैंठे) छगते हैं. ईसका रस निकालनेकेछिय, इसीकी छाठ मनाई जाती है. इस पेटपरसे कत्या बनोनकी विधि यह है:— प्रथम पुराना देसकर मुझ छिया जाता है. उपरसे उसकी अध होने एक महीके बदे पानीके बरतनमें मरकर महीपर चढ़ा दिये जाते हैं. जब गाढी छेही सी बन जाती है तब उसकी गोछिया या हिकया बना छी जाती हैं. बस वहीं कत्या है जुनेमें कत्यका पानी या इसकी गोछी उकड़ीके उबाठकर निकाल हुआ पानी डाउकर मकान बनाया जाय तो होनोर ऐसी मन-मूत हो जाती हैं कि सहसा तोपका योजायी उसपर नहीं असर कर सकता.

युण- बेर - पाचक, शीत, रसकालमें कडवा, कवेला, रक्तशोधक, दातोको हितकर और कफ, वित्त, छिन, अण, कुछ, खुन्ही, जूर, शोप, साक्षी, मेद, ममेह, आम, अरे।चक, वाडु और रक्तशोपनाशक है. मेद - मधुर, बलकर और धाडुवर्षक है. सेरसार - अण्य, विश्व और रक्तदोप, कफ और श्रुवर्षक है.

भीषियपेगेग-(' १) उपश्चेषर- खेर और असनका कांग , क्रिक्शका चूर्ण मिछाकर देना. इससे सब प्रकारका उपदेश मिटता है, (२) कुष्टरागपर- खेरके पैचाग (मूळ, फूळ, फळ, छाळ और पान) का काप करके रख छोडना. उससे स्नान, पान, भोजन, उद्धर्तन और छेप करना. कुष्टपर-कस्था विसकर लगाना. (३) मगंदरपर- खेरको छाछ और त्रिक्शको कार्पमें भैंसका घी और नायचिडेगका चूर्ण डाळकर देना. (४) सोमळके निवपर- गायके दुधमें कत्या विसकर देना. (५) बर्सेक मुक्तको रोगपर- इस रोगकी पहचान यह है कि भीगिर देक मुळको गाठ बेवकर पेट फूळ जाता है, पसछी दुखती है, गार्लेपर होय आता है, मूज पीका होता है और शक्ति श्रीक सीण, होती

जाती है. इस रे।गपर खैरकी वंतरछाङ है मारो जीर गोरोचन कारे उडदेके वरायर गायके दूधमें धिसकर प्रांत काल नित्य १ दिनतक है (६) जडन होनेवां छे प्रमेहपर- खेर, ववूड और शमीके कोमड अ एक २ तोला गायके कची दुषमें पीसकर ९ तीला अर्क निकाह उसमें भीरा ४ रत्ती और मिश्रा आधा तोचा मिळाकर ७ दिनतक-दी, बार नित्य छेना. (७) खराब घोडा हिकानेपर लानेकेलिये नित्य ५ तोला कत्या देना. (८) मनुष्य शीण हुआ होय तो- खैर छालके रसमें हींग मिलाकर देना (९) प्रमेह और मूत्रकच्छूपा सिरके अकुरा ४ पैसे मराऔर जीरा १ पैसे भर गायक दूधमें पी छान मिश्री मिलाकर दोनों बाराविलाना. (१०) खासीपर- खैरव अतरछार ४ माग, बेहेडा २ भाग और र्शींग १ भागका चूर शहदमें देना (११) बहरेपनपर- सफेद कत्थेको कपडें। छानकर भरम पानिमें मिलाना और विचकारीकी तरह कामें डालना पींछें मानके साफ थे। डालना (१२)वित्तविकारपर- खैरके कीमल कर रैतीला और सींठ ३ माशेकी पीस गोली बनाना. और मान काल गाय-के दूधमें हिद्देनतक छेना (१२) कुष्टपर- खरकी छाल और आवलेका काथ बावचीका चूर्ण मिटाकर देना, इससे खेताहुए दूर होता है.

ं १०१. खोकही. (यह नाम मराठी है.)

चर्णन— यह पेट बहुत बडा होता है सहााडि पर्वनपर 'इसकी अधिकता है पसे इसने हरबोर पते समान और छाट तैनपड़की छाल नेता मोटा तथा बीले रंगकी होता है. चने बराबर इसमें फछ लगा है. छाल और फल इसके बहुत ताले होते हैं सेमर जैसे इसमें कार्टमी होते हैं.

भै।पश्चिम्भोग- (१) लागीपर- इसका आधा फल या योरी राज पीसकर सहदके साथ खाने अपना छानका छाथ पीनेते पोहेशी दिनमें खासी, दमा और बायुविनार दूर हो जाता है.

१०२. स्त्रोरेती.(यह नाम मराठी है.) नाम- सं. फरुगु. म. स्रोरेती.

् पर्णम-मराठीमें इसके 'खर नर' भी कहते हैं. यह पेट बहुत जगह हो-वा है. इसके पत्तीपर आरी केसे दांते होते हैं. कोंकनमें बचाई छग इसके पत्तींसे छकडी साफ करनेका कान छेते हैं किससे छकडी चिकनी हो जाती है कड़बरके पत्ती और फछ जैमेही इसकेशी पान और फछ होते हैं.

औपधिमयोग-नलगुद्पर-इसकी छालका रस४ पैसे भग गायके द्य-में दिन ३ तक देना अथवा गोमुझमें पीसकर छाछ देना.(१) नहीं के पेटके दर्दे होता है उभवर-इसकी जड गीम् मिं विसकर देना जुड़ाम होगा तो उतार-नी, नावछ अथवा इसके फलका चूर्ण नारियलके समें देना.(३) बद्योंके पेटके डब्बे आदि रेगोंपर इसकी छाल, चित्रककी जह और ओं-पांकी जह गोमुश्रमें विसकर देना दस्त होनेपर उतार- दहीं भात-(१) इच्या और व्लिहापर-इसकी अल,पानी सोक और नारियलकी नरेटी प-राबर छेकर गीमुत्रमें पीस २१दिनतक नित्य दी बार देना. (५)गरदनके अपरी मणपर-इसकी छालके रसमें बोहरा कपडा मिगोकर मेनेपर रख-ना और कपडा सारे सिरपर रखकर उसको बराबर तर रखना. अदिन-तक ऐसा करना और परव रखना (६) इञ्चारीय न होनेके छिये-महीनेमें दी बार इसकी जाल गीमूनमें विसकत देते रहना (७) गुरुमरोगपर-आधा सोहा इसके मुखे कछ। या उन्ह और नारियछकी नरेटी (तों योपूत्रमें पीसक-र देना.(८)हिलते हुए दात और दंतश्रूलपर-इसकी लकडीसे दर्वभन करना. इसते तीन दिनमें दात दृह हो जाते हैं और दुई यद होता है.(९)स्त्रीकी रंज आनेकेलिये-इसके फर्लोका चूर्ण नारियलके अंगरसमें इया १ दिन देना.

१०३. गगाव ते. नाम-सः म गगावतीः

वर्णन-कोंकन प्रांतवार्छ इसके मराठीमें 'शाहरडी' और 'भानरूड' भी कहते हैं. इसकी छोटी और वडी दें जात हैं. वडी जात इसकी हार्य दो हाथ ऊर्जा होती है. पत्ते इसके वडे होते है और उनपर छोटे, र रेग्ए होते हैं. यह पेड खेती जमी-' 45

नमें होता है. यह गांदोंमेंभी गीळी जमीनने होता है. छोटी सात इस कुएं और नार्कोंके पास होती है. बहुतसे धातमें यह पढ होता है. ई रंगके इसमें 'नारीक फूछ' लगते हैं. इसमें तैन गंध होती है. मराठ इमको 'बनवावरी'भी कहते हैं.

गुण-गंगावती-तीसी, उच्छा, वातनाशक और ब्रणरीपण है.

अगिपिमसीग-(१) आगैतुक धावपर-गैगावतीका पत्ता हाय टिगाकर बावपर जमा देना. इससे दुरंत रक्त वंद होकर धाव शीम मर ता है. (र) विश्मु मगानेके छिय- जिस नगह पिस्सू हों उस नगर गंगावतीका गीला झाड डाकर डाल देना. इसकी तथ गंचसे विस्तु मर्गि नार्थने. '(३) अर्रापर- गंगावतीका रस १ तीला और वी १ तीला मिलाकर देना. (४) आधासीशीपर- गंगावतीका रसे नापेपर लगाकर धुपमें बैठना. १ । २ बार ऐसा करनेसे दर्द द्वरंत मिटता है.

१०४. हरी चाय.

नाम- सं सुगयि। मा गयती चहा

"वर्णन-'दर्मके पेडकी तरह इसके पेडभी बड़े र होते हैं. इसकी मराठीमें 'पातीचा चहा' भी कहते हैं. बागोंमें यह छगाई जाती है! " वंताई इसकी १।१॥ हाय होती है. इसके परे कदीमेंनी डाडे भाते हैं. इसका तेलमी दवामें काम आता है.

.बौपिघपयोग-(१) व्यरमें यसीना व्यनेकेष्टिये- इसकी चाय

करके पिछानेने पतीना आता है और ज्वर उत्तर नाता है.' (२) पेट द्ष्वनेपर-इमका तेछ देवा विश्चिकापरभी यह गुणकारी है. (१) सरदी, शीवज्वर, आगंतुकव्यर और बहत्वपर-इसका सींठका और मिश्रीका अष्टमादा काथ गरम 🤉 पिछाना और ओडाकर सुला देना. ' इससे प्रभीना आकर सरदी निष्छ काती है और देहमें होशियारी आती है. यह साथ गरम है. समधात करनेकेलिये कितनेही इसमें दूध मिछा छेते हैं. (४) प्रमीना छानेकेलिये सकारा-महे सरतनमें इसे

दाछकर पानी माना और भुंह नंह करके खुन उनाजनाः किर रोगीकी

खटियापर छिटाकर इसका नकारा देना. (१) सस्वीपर— इसका पोदीने पा दालचीनीका और अदृश्सका क्षाय सोतेसमय गुड डालकर पिछाना और गरम कपडे ओडाकर सुला देना. ३ दिनतक हसी तरह करना.

१०५. ग्रवेल.

नाम— सं- मराठी गरथेल-वर्णेय—संसारे समको लगभग हो। हाथ हो।

वर्णन—द्याई इसकी लगभग थे। हाथ होती है, पेड इसका सुगै-भित स्वना नैसा और माहुली किलेपर बहुत होता है, पने और गर इसकी अति कहवी होती है,

ं जोषिभयोग-(१) विज्ञाचिकापर-इसकी नड १ माजा और मीडसुकंद १ माजा पानीमें पीसकर देनेसे तुरंत आशम होता है.

१०१. मिथंगू.

नाम∽ संः बदयः मः गहुलाः

.यणीन-इसका पेड अधिक बढा नहीं होता. अन्यति इसकी उत्तर हिंदुस्थानमें अधिक होती है.

्युष— नियंगू—कपेछा, कंडवा, वृष्य, वीतिछ, बाछोंको हितकर और वृंति, आति, बाह, पित्त, रक्तरोग, ज्वर, मोह, यर्ग, कुट, मुल-। जाच्य, तृपा, वातगुरम, विष, मेद, मेह और रक्तपित्तनाशक है. इसके बीन-कपेछ, मधुर, शीतछ, कुट्स, आहक, मछस्तंभक, बहुप, वित्तनाशक, कफनाशक और आध्यानवायुकारक है. सुगैपित विधेगू— शीतछ, सुगंधित और कुट, बाह, ब्वर तथा रक्तविकारमाशक है.

श्रीतळ, सुगंधित और कुट, दाह, ब्वर तथा रक्तिविकारनाश्चक है.].
औषधिमयान—(१) गर्मिणीके रक्तस्ववपर—पियंगू, कमलेक्द्र और कीमल गुलरको द्ध्यमें पकाकर देश और चीनी मिलाकर छाल चीवलीका मात खाना. (२) आम्लिपतर— मिथंगूका चूर्ण शाक्करेक साथ लेनाः

१०७. गेहूं.

. नाम- छं- गोष्या मार्गः पूर्णन-स्तव अन्नमें गेहूं श्रेष्ठ है. इसीसे इसकी 'अन्नदान' कहते हैं

गेहं हिंदुस्थानमरमें और अन्य देशोंमेंथी होता है. इसका पेट दो हा चंचा होता है. काली नमीनमें गेहूं अच्छा होता है. उत्तर हिंदुस्य नमें गेहूं अधिक होते हैं. इसीसे वहावाले इसीको खाते हैं. अच्छी तर रसनेसे गेह ४। ५ नरसतक उहर सकता है. गेहं उत्तम प्रकारक अम है इससे इसके पदार्थ मनुष्य प्रकृतिकैछिये अनुकूछ होते हैं. औ अज्ञोंकी अंशेशा गेहमें पौष्टिक शक्ति अधिक है पीछे, सफेद, छाछ दुसिया, काठे आदि इसकी कई नाते हैं निनमें छाछ सबसे बढिय और दुसिया सबसे चटिया जात है. कोमछ और करने गेहंभी भूनका बाए जाते हैं. गेहंके जितने पदार्थ बनते हैं उतने किसी दूसरे असके नहीं बनते. इसके घेवर, मलेबी, लड्डू, रोटी आदि अनेक पदार्थ बनते हैं. ५ । इ दिनतक गेहको भिगोकर उनके सरवसे ' बादामी हरुवा ' नामक पदार्थ बनता है वह बडा पौष्टिक है. गेहुंके सत्वसे सीर नगई जाती है वह अशक्तोंको शक्ति देनेवाली होती है. इसका मूता गायोंको खिछाया जाता है. कागन चिपकानेकेलिये इसके आटेकी छेही अच्छी बनती है.

गुण-यह गेहूं-चिकने, मधुर, श्रीत, गुरू, धातवर्षक, बटकर, कक् कर, सारक, वर्ण्ये, रूट्य, जीवन, मानसंदानकारक, वर्णोको हित-कर, स्पिरताकारक और आमको करनेवाले और वायु तथा पित-नाशक हैं. पुराने होनेपर ने ककनाशक होते हैं. नारिक गेहूं-स्निष्य कृष्य, कककारक, गुरू, आमदोयकारक, बलकर, मधुर, धातुवर्षक और वैष्टिक हैं और बाकी सारे गुणोमें बढे गेहूंके समान हैं.

श्रीपधिमयोग—(१) नद्यर—ोहं के आटेकी पुळटिस (छपर्ध) करके ७ । ८ बार नाधनेसे गाउ पककर फूट नायगे. किर उस-पर झणका इलाज करना चाहिये. किसीभी गाउकी पकानेकेलिये यही 'पुळटिस ' अच्छी द्वा है. (२) आद्य पीछे होते हैं उसके मराठीमें 'कामीण ' कहते हैं उसकेन मराठीमें

गेहंपर द्याना और जो गेहंका पसीना उसपर छमें वह आसमें छगाना. (३) शीघ मस्ती होनेने छिय- गेहंको सेवर्डको पानीमें उवाछना और क्पडेसे जानकर वह पानी आधा सेर आधा पान ताजा शि डाडकर पिराना. समरण रहे कि पेट टूकना आरंग होतेही यह पानी पैठे गर्नी देना चाहिये (४) अस्थ्यमगर- थोडे भूने हुए गेन्हंका आटा शहदके साथ खिछाना. कपर या जोड युड गए हो उनके- ठिये यह अच्छी दवा हे (६) नहस्त्पर- गेह और समेके बीनोंका चूर्ग चीमें भूनकर गुडमे गोछी बवाकर पिछाना. वच्चा और बिहमेनचे गेहंमें पीसकर छेप करना. (६) नाकमेंसे रक्त बहत हि तो - दाकर और द्या डाडकर गेहका आटा देन. (६) प्रमेद- ज्या पान गई रातको पानीमें निगो देना. समेरे उनको पीस हानकर र तोछा विश्री मिटायर ७ दिनतक पीना.

१०८. गाजर गाम- स गर्जर म गाजर

बर्णन- गामरकी छवी २ गाउँ होती ओर अधीतमेंसे निकल्की हैं, स्म इसरा छारछा होता है वेट इसका १११ हाय ऊँना होता है. दिल्लीकी और पेता होनेवाली गामर मर्वोत्तम सार्गिए ककी गामर औपपिषपोग-(१) इसन (यह पैरमें होता है) रोगपर-गानरका कीतकर थोडा नमक बिहाना और बिना पानी डाछे पना-कर रोगपर बांचना-(२) कहु जानेकेलिये- गानरके नीज पानीमें पीसकर-१-दिन हेना,

- प्राप्त का विषय भेगा

्नाम- सं. विजयाः मः गाँदाः

वर्णना— इसका पेर ज्यामा ३ हाय ऊंचा होता है, वसे इसके अंबा हा जैसे होते हैं, पेरवर तुरें आते हैं उसे गांना करते हैं, गांनका चूरा भंग कहलाता है, भंग घोटकर पी जाती है, भाग पीने ओर गांना विश्व-ममें रखेकर भीनेते नहां आता है, मनुष्यकां क्रेंगा जल जाता है, शक्ति सीण हो जाती है और एक प्रकारका ऐसा लासर होता है कि गनुष्य अंधासा हो जाती है और चाहे कुछ वक्तन लगता है. यह एक दुरुवंसन है. ऐसे दुरुवेसनीको मेंगडी भगडी कहते है.

गुण-भेन- वित्तल, तीक्ण, कटु, उप्ण, ब्राह्म, ब्रह्न, क्षणकारक, अग्नियीपक, स्थिकर, बादक, बाणीवर्षक, भीदकार और करू तायु-

माशक है.

नाराक स.
ओपिप्रयाम—(१) मूनळच्छूनर—भंग गोंटका पिछाना.
(२) अर्धाप्य—भंग और गायक स्थित सूनी देना. (१) मैंड और मैंसे रक्त मूतते हों ती—मंग, सींक और इटायची पीतकर . अथ्यां देवल भंग पीतकर शक्ति बातार पिछाना. (१) अतिसारस्व-गोनेका सूर्ण गुढ़ या श्रायमें देना. (१) आस्पर—गोनेकी साल शहदमें देना. (१) निहानाच, जितार, प्रश्णों और समिनेद पर—सातको भंग भूनकर शहदके साम देना. (७) पाहार्षक व्यर—शुट्टमें विचाकर संगकों बेरके नशावर गोली बनाना और जा आनेम चार पड़ी पहले हेना. (८) मृतकर शहदके साम देना और जा जा नोम चार पड़ी पहले हेना. (८) मृतकर शहदकर सरवक्षर पावना.

२१०. गिंपानः (यह नाम नराठी है.) वर्णन- यह यनस्पति वर्षामु है अर्थात् साध्मस्मरी (सरा जन्म सीर मरण दोनेहिं चुकते हैं. मराठोंमें इसको 'गंवायी' और 'किडामार' मी कहते हैं. दक्षिण हिंदुस्पानकी निर्धेचोंके किनोरेपर काली नमीनमें इसको चेल श्रावण मासमें उमती है. इसके पत्तोंका रस बढा कढवा और उम होता है.

श्रीपिषिणींग-(१) जान रोंके सर्तों के हि पड जाते हैं जन-पर-इसना रस या पत्ते पीस कर मरनेमें की डे मर जाते हैं. (२), वादपर-इनने पसे का रस और बंडी (अरंडी) का नेख् मिलाकर -ख्यानाः (१) पर दुखनेपर-इसके दे। पत्ते पश्चिम मीमाकर देनाः (१) छोटे बसेको दस्स साफ लानेके छिये-इसका पत्ता नामीपर -सायनाः (५) शांतक्यर और संतत्वयपर-इसके पत्तेका रस शरिर---पर छानिसे वस द्वरंत चढ़ा जाता है. (१) लामिपर- इसका रस देना या इसके नी नोंके चूणको फंको लेगा. (७) मुननपर-इसको साम्रहक्तको, मालकामनीको और काली मिरचको पीसकर लेप करनाः

भाग-मं. म. युग्युळः यु. गूगळः

प्रणंत-६ शका पेट मारवाद और सिंध देशमें होता है तथा सिंगापुर राष्ट्रिमी बहुत होता है. गरगोंके दिनोंगें इस पेटपरसे 'जो देंग बहुता है वही गुग्गुड होता है. पूपते काममें गुग्गुड बहुत आता है. इसकी मूर्य हवा गाफ होती है और रोगकाहक अनर दूर होता है. यही इसमें बहु गुण हैं ठाइनरें। अगि नित्य थूर जगनिका मूठ-कारणभी 'सीपट पही रोगा

गुण- गुणुर पान प्रस्तास्ता होता है -(१) महिबल्क (प्रेंसी गुणु-७), (६) महानील, (३) कुपुत, (४) पदा और (५) हिरेक्ट यह पट्ट, तीला- उप्का, स्तायन, त्रिद्धार, वितल, सारक, क्रेली, ल्यु, पानम, गृष्य, हुटी हुई हुदीको नीडनेवाला, सूद्य, स्वर्य, साप्रदीयक तेनवाला, गुपुर, बल्प, निद्या, स्निय, सुर्गिन, पौलिक, कातिवर्धक, देह, और कक, बार्ड, काल, काने, बानीहर, केट्टम, सूत्रन, अर्थ,

देनदार, नित्रक, पोत्ररमूल, कुर्वीतन, अर्ताम, पारुहलदी; हरुदी, हिंगुपत्री; नीरा, सोंफ, धमामा, बाटा नमक, बाधविदंग, ं जीतार, सोहामा, मजवीवर और संघा-नमक सममाम, उन सबके बााबर गुरेगुछ रीतिके अनुसार मिछाकर बेरके बगबर गोली बनाना और गी या शहदके साथ प्रातःकाछ लेना. इनसे आग, उदावर्त. अंत्रवृद्धि, भीर गुरुक्मिका नाहा होता है. यह दवा महाध्वर, मृतपाधा, आनाह, उन्माद, इस, पार्थदाङ, ह्ट्रांग, ग्रुवमी, हनुस्तंम, पक्षायान, अपनानक, शीफ, फीहा, कांतर और अपचीके रोगियांकेलिये दिशकर है. यह बढे भन्नन्तरीकृत योग सब रोगोंका नाझकर्ता है, विश्वाद्यगुण्युल-मता बरी, एउंडकी जर, मींड, दान्हरलदी, कुट, में ११, गम्ना, गिछीय और इस सारे पूर्णने दुषना शुभ्युल मिलाकर गोली बनाबा और एक 🤻 गोली खाता, मानमें पञ्चसे रहना. इससे अमवान नष्ट होता है. द्सरा मकार-मोंठ, पीपगमूल, वायविद्या, देवदार, संया, रास्ता, सिनक, अनवाइन, कारी मिरन, कूट और हरड सममाग और गुग्गुरु दुगना भिळाकर धीके छाय देना. इससे नायु, अवचन. सुन्ब, शुरु, कंप और प्रप्रप्तीका नाज रोता है. रास्नादि गुग्गुङ-सस्ता, मिळीयका स्वस्त, ्रण्रहिं नह, देवद्वार और सींठ सदमाग और मनके बरावर गुग्तुङ मिलाकर खाना. इसमे बायु, जिरीशोग, नाडीझण, भगंदरका नाज होता है. क्यनारगुगाव-क्रयनार बसकी छाउ ४० तीना, हरड, बेहहा और आंवरा आठ नी है, सोंह, मिरच, पीयर चार तीले, बरना चार तीथे, पांड-चीनी, इळायची और तमालपत्र एक न्ताला तथा सर्वके बगबर गुग्यूज छेकर कटना और चार २मासेकी मोटी मीठिक काथमें या बरकी उत्तर-के कार्थमें या इंग्डके कायमे या गरम पानोमें छेता. इससे भयकर ग्रह्माला, गडमालाका मेदरूप अपचीरोध, अर्बुद, फुन्सी, अया, , ीडमाला,भगंदर,मूनन,गुलम और अर्श हर होता है-गोक्षरादि गुग्गुल-११९ भीले गोलक्तभे कुछ कूटकर छ गुनै पानीमें चडाना और आधा पा-' क्षा रहेनपर उतारकर छान छेना. ६८ तोले गुणाुङ पीमकर उपमें डा-

छनः और आगपर नढाकर गुडकासा सीरा बनाना पीटे सोठ, पिरन, पीपर, हरड, बेहडा, आवला और नागरमोथा चार २ तोला पासकर मिछाना और गोळी बना छेना इससे प्रवेह, मुत्रकुच्यू, पदर. मूत्रावात, शतरक, शतरोग, धातुविकार और अश्मरी दूर होता है. लासादि-ामुड-अाय, हाडभावि (हडनोड), अर्तु-सादडा (कोह), अथ-ांष, नागवळा ओर मुन्तुळका चूर्ण अस्थिमंग और मुक्तास्थिका नावा करता है और देएको बज्जनमान स्ट करता है. आभादि गुगा व-बब्दकी बीच, सींड,भिरल, पीपर, हरड, बेहदा और आंवला समभाग तथा सबके मराबर गुग्गल मिखाकर हटी हडी नोडनेकोलिये दिया जा-ताहै. या या शहदके साथ गुल्म और शुख्यर-शुद्ध गुग्गुछ गोमूत्रमें दे-ना विडेगाद्य गुग्गुल-बायविडेग, हरड, बहुडा, आवला, सोठ, मिरव धीवर समयागर्मे चुर्णके बराबर गुम्मुळ डालकर बीमे गीसना भीर गोळी -खाना. और पथ्य करना इमले दुष्टबण, नाडीब्रण, अपची, मेह, पीपर सममान पीसवर छेप करनेने दुष्ट्रजण,नाडीझण और वायनिडेंगने सममान चूर्मि बराबर गुरगुङ मिछाकर तोडिभरकी गोडी ववाना और निया १ खाना. इससे वण, नातरक्त, गुल्म, उदररीम, पाइ और सूमन दूर होती' है. परवामुगुड-हरड १०७, वेहडा२००, आबरे ४०० और गुगुड ६४ तोछेको १०५४ तोछे पानीमे रातको भिगो देना. सबेरे आगपर च-दाकर पराना आधा सेर पानी रह नाय तम उतारकर छान छेना और छी- ' हेकी कटाईमें डालकर किर आगपर लडामा मादा हो जाय तो उतारकर वाय-- बिडंग, दात्णी (दंती)की नड,जिकला,गिर्लाय,पाँपर, निसोय, सींठ और मिरवरा चूर्ण दे। दो तोले मिला देना, वस मुग्गुन तैवार हो गया, यथे-ष्ट आवरण और मोनन करनेतालेकोंभी इससे फायदा होता है, इससे ए-प्रसी,नूनन अंत्रता,भोहा उभ वठर, पगुता(अगडायन),पाह, कडु(खुजली), टामें और वातरकका नाश होता है. यह मनुष्यको बउमें हाथीं और ी बेगमें बोहे समान कर देता है और आयु, चलुबर तथा पुष्टि करता है, विषनाश्रक हैं,स्त अस्ट करेनेकारा है अर्थात नेशकोग स्मते सन रोगोंकर

वडा फायदा होता है. यह प्रयोग 'बोपदेवशतक'में लिखा है.टूसरी योगराज गुटी-सोंठ, पीपरामूल,चब्ब, चित्रक, काली मिरच, मूनी होंग, अजमोद, शिरस, जीरा, श्राहभीरा, रेणुकवीन, डंट्रजी, पाट, वायविंडग, गनपीपर, कुटकी, अतीस, मारंगीमूल, वच, मरीरफली, तमाल्पत्र, देवद्वार, पीपर, कूट, रास्ना, नागरमोथा,सिंघव, इलायची, गोखरू, हरड, धनिया, बेहडा, आवला, दालचीनी, खस,यवक्षार और तिल सममाग तथा इन सबेक ब रावर द्युद्ध गुग्गुल लेकर घोर्ने खूब मीसना और गोली बनाकर चिकने नरतमें रख देना. इसकी मात्रा आधे तोलेकी है. विशेष करके जरा और च्याधिका यह नारा करनेवा शे है.इसमें मैयुर और खाने पीनेकी कोई रोक-टीक नहीं है. इससे संपूर्ण वानरोग,आमवात,अपरमार,बातरक्त,कुष्ट,दुष्ट्रवण, अर्शरीत, हीश, गुल्म, उदररोग, आनाह, अग्रिमाच, वास, काम, अरु-चि, प्रमेह, नाभाश्र्ट, कमि, झ्य, हृद्रोग, शुक्रदोष, उदावर्त, और भग-दरका नाज होता है. तीन मार्शेस सातशदिनमे एक तोलातक बढा देना. यह सन प्रकारके वातरोगींपर-सास्त्राके काथमें, मेहपर-दारू इटदीके कायमें, वातरक्तपर-गिलोयके काथमें,पांडरागपर-गोम्त्रमे, मेदवाद्धपर-शहदमे, न्वेत या कृष्णकुष्टपर-नीमके काथमें. ग्रूलपर-मूलीके कार्यमें चूहें के विवयर-पाडलके मुलीके कार्यमें, उग्र नेत्ररागों में त्रिफलाके कार्यमें और संपूर्ण उदररोगोंमें पुनर्नवादि काथके साथ देना चाहिये. किशोर-गुमाल- गिलीवरसर, गुमाल ? भेर और त्रिकला ? सेरकी पानी १६ सेरमे काथ करना, नलते२ जब ८ सेर पानी रह जाय तब छानकर फिर गरम करना. जब पकते स्वादा होने लगे तब उसमें साँठ, मिरच् पीपर, बायनिंडम और त्रिकलाका २।२ तीले चूर्ण मिकाना, निसीय और दंतीमूल १।१तीला मिलाना, गिलोयका चूर्ण ४तोले मिलाना, और. ३।३ मादेशी गोली बना लेना. यह किशोरगुम्मुल-सूनन, झण, गुल्म-कुष्ट, उदर, बातरक्त, खासी, अग्रिमाच, पाडु और ममेहको दूर करता है, हार्त्रिशकगुग्गुल-त्रिकटु, त्रिफला, नागरमोथा, बायपिंडंग, चव्य नटी इलायची, पीपरामूल, शिर्णा. चित्रय, दालचीनी,

देनदार, चित्रक, पोंखरमूल, कुर्लीनन, अतीस, ह हिलदी, हिंगुपत्री; श्रीरा, सौंफ, धमासा, काला नमक, बायविदंग, जीखार, सीहागा, गजगीवर और संघा-नमक सममाग, इन सबके बराबर गुग्गुल रीतिके अनुसार मिलाकर बेरके वरावर गोली बनाना और बी ्या शहदके साथ प्रात:काछ लेना, इपसे आम, उदावर्त, अँत्रवृद्धि, भीर गुदछमिका नाक्ष होता है. यह दना महाउनर, भूतवाचा, आनाह, उत्माद, कुष्ट, पार्श्वशृङ, रहाँग, गृश्चमी, इनुस्तंम, पशायात, अपतानम, शीफ, प्लीहा, कांवर और अपचीके रोगियांकेलिय हिनकर है. यह बहे र्धन्यन्तरीकत याम सब रोगोंका नाशकर्ता है. विश्वादामुगुळ-ज्ञता-वरीं, प्रंटकी जह मींड, दारुहरूदी, कूट, मेंबा, रास्ना, गिरोप और इस सारे चूर्णमे हुगना गुग्गुछ मिलाकर गोली बनाना और एक र गोली खाना. मागमें पश्यसे रहना. इससे अमवान नष्ट होता है. दूसरा प्रकार-साँठ, पीपरामूछ, वायविदंग, देशदार, सेंपा, राम्स, विज्ञक, अजवाइन, काले। भिरम, कूट और हरड सम्माग और गुगाल दुगना भिछाकर चीके स'य देना. इससे वायु, अपचन. गुरुव, शृष्ट, कंप और प्रवसोधा नावा होता है. रास्नादि गुरगुङ-रास्ना, मिलीयका स्वस्न, एर्डकी जह, देवदार और मींठ सममाग और ममके बराबर गुगाुट मिछाकर खाना. इमसे बायु, जिरीरोंग, नाडीव्रण, भगेदरका नाहा होता है. रुचनारगुग्गृत्र-रुचनार वृक्षकी छात्र ४० तीना, हरड, चंद्रहा ओर ओवडा आठ नींड, सीठ, मिरन, पीपर चार तीहे, बर्ना चार नीडे, पास-चीनी, इटायची और तमालपत्र एक रनाला तथा सबके बराबर गुगाह हें कर कटना नीर चार समासेकी गोला मीठक कायमें या भेगकी वाल-के, कार्रमें या इरडके कार्यमें या गरम पानीमें लेना इसस भयंकर गंडगाला, गंडमालाका मेदका अपनीरीम, अर्जूद, फुन्सी, मग, भंडमारा, भगदर, मृत्रन, गुल्म और अर्थ हुर होता है. बांसुसादि गुग्मुल-११ र तीर्हे गोबरूको दुउ कूटकर छ गुने धनाम बदाना और आपा पा नै। रहनेपर जनारकर छान छेना. ६८ तोले गुग्गुल पीमकर उमने रा-

छना और आगपर नदाकर गुडकासा सीरा बनाना. पीछे सीठ, मिरन, पीपर, हरड, बेहडा, आंवला और नागरमांभा चार २ तोंला पीसकर मिलाना और गोडी चना छेना. इसमें नमेह, मुन्नकच्छू, मदर. मुन्नानात, वानरक्त, वातरोग, धातुविकार और अश्मरी दूर होता है- लक्षादि-गुगुछ-आय, हाडभेवि (हडनोड), अर्नु-सादेश (कोह), अथ-मंत्र, नागवला और मुख्युलका चूर्ण आरियमंग और मुक्तास्थिका नाजा करता है और देए में। बजनमान टर करता है. आभादि गुगाल-मब्लके बीज, सोंड,मिरन, पीपर, हरड, बेहटा और आंवला समगाम तथा सबके बराबर प्रागल मिलाहर द्वा हड्डी नाडनेहालिये दिया जा-ता है. वा या शहदके साथ गुल्म और श्रूष्टपः-शुड गुग्गुल गोमूनमें दे-ना. विहेगाद्य गृग्गुल-वायविहेग, हरड, बहुदा. आवला, सोट, मिरन ीवर सममागमें चुर्णके बराबर गुश्गुल डालकर घोने मीसना ओर गोली डाना. और पथ्य करना. इससे दुष्ट्यण, नादीव्रण, अपनी, मेह, पीपर तममाग पासकर लेव करनेने दुष्टनग,नाडोझण और बायविडंगके समगाग बुर्शमे नराबर गुरगुरु मिछाकर तोलेभरकी गोला बनाना और निश्व १ लाना. इसेसे बण, बातरक्त, गुरुम, उंदररोग, पांडु और एजन हर होती है. पथ्यागुगुङ–हरड १०७, बेहडा२००, आवले ४०० और गुगुङ ६४ तीलेको १०२४ तोले पानीमें रातको भिगो देना. संबरे आगपर न-होकर प्रकाना आधा सेर पानी रह नायनव उतारकर छान छेना और छो-हैकी कटाईमें हालकर किर आगपर चटाना गादा हो बाय तो उतारकर याय-निर्देग, दात्णी (देती)की नड,त्रिफटा,गिरुं।य,पीपर, निसीय, सींठ और भिरचका चूर्ण दें। दो सोल मिला देना. यस गुम्मुल तैवार हो गया, यथे-ए आचरण और मोनन करने गळकोंभी इससे फायदा होता है. इससे गू-वसी,नुवन संगता,शीरा उम्र नटर, पपुता(रंगडापन),पाड्, फंडु(खुनली), काम और वातरक्तका नाश होता है. यह मनुष्यको बलमें हाथी और वेगमें बोडे समान कर देता है और खांचु, चलुबळ तथा प्राष्टि करता है, ' विष्मुद्धात है। अत अच्छ करेदेवाटा है. अर्थात वेदालीग इससे सन रोगोपर काममें टेते हैं. गुग्गुटमें अपध्य-अधिक तीखा और खटा पदार्थ खाना तथा मेंयुन, श्रम, घूप, मदा और कीच इ॰

११२. चिरम.

नाय-सं. गुंजा. मं. गुंजा. गुं. चणाडी. पूर्णन---इसको गुंजामी कहते हैं. इसकी बेट होती है. पत्ते इसके होने और लाट दो इसकी नाम हैं. दोनों की बेट एकसी होता है. सोना तोटनेमें यह काम आतो है. एक तोटिमें ९६ विरम चंडती हैं. इसकी उपविषोंमें गिमती है.

गुण- विरम-स्वादिष्ट, वटु, बडकर, उण्म, कपेटी, त्यपाके हितकर, केश्य, रुच्य, श्रीत,तृत्य, और नेत्ररोग, विष, पित्त, इंद्रलुप्त, बण. रुमि, राशस, बहबीडा, कंड, कुछ, कक, उर, मुखरीत, शिरदर्द, वासु, अब, दमा, तुवा, मेह और मदनाशक है. इसके बीज-बातिकारक, और शुलनाञ्चक हैं. इसके पत्त विषनाश्चक हैं. सभेद निरममें और सब गुण तो छाल चिरम जैसेही होते हैं परंतु एक विशेष वता यह है । ने यह निशेष करके नशीकरण प्रयोगमें काम आती है. औरपविषयोग- (१) आधाशीशीपर- विस्मकी जड पानीमें पीसकर नास देना. इससे तत्काल रोंग मिटता है. (२) शीतलाले आखमें फूछी पद गई हो तो-सुगडाई एरंडके चेंप अधीत द्वमें सकेद. बिस्म बिसकर अंगन करना. (३) घाटु गिरता हो तो और वीये बडाना हो तो-चिरमकी नड दूधमें पकाकर शक्करके साथ देना (४) गंत्रे सिरपर-चिरमकी जह या फलको मिलावेंके रसमें विसकर छेप करना अथवा चिरम शहद या बीमें पीसकर लगानाः (६) आजान साफ होनेकेल्पि-सफेद चिरमके पत्ते चनाकर गुंहमें रखना और रस निगलते जाना. (६) गरमीसे मुंहमें फोटे हो गए हों तो - सफेर चिरमके पर्चे, भीतरूचीनी (कवामचीनी) और मिश्री मुहमें रखकर रस उतारना अपना उसकी जड चनाना. (७) ठाठा मेहपर-सफेद । निरमके पत्ते और मेहद्धि पत्तेका सगान रस निकालकर उसमें

दुदुरलीकी जह विसना और जीरा तथा मित्री मिलाकर देना.श्वेनतवः दी बार नित्य देवा.(८) बांयदेपर-सफेद निरमके पत्तींका छेप करना. (६) प्रमेहपर-चिरमके पत्तका रस पावमर गायके दूधमें देना. (१०) आग्रीणपर-सफेद विरमके पत्तींका रस नीरा मिलाकर देना. (११) मुत्रकुल्हुपर सफेद चिरमके पत्तेका रस मिश्री और भीरा मिछाकर देना. ('१२) गर्मीसे मापा द्वता होतो-सफेद विरमकी अह घीफर विसना और कपंडेसे अदिन नाकमें रस टपकाना. (१३) उपदेशपरं-छाल चिरमके पचेका रस मिश्री और जीरा दिन मिलाकर देना (१४) शेंदरा (एक जातका सर्प)के विषपर-चिरमके पत्ते ७ दिन खाना. (१५) शिरारोगपर-चिरमकी जह भिप्तका नाम देना इससे आंखेंकि आंग चक्कर आता. रतीथा, अंखका जाला, आधाशीशी और मस्तकशूल दूर होता है. (१६) वायुरोगपर छेप- निस अगर्मे वायुका कोप होता है। वहांके बाछ काटकर चिरमका पानीमें छेप करना. इससे अपबाहुक, विश्वा-ची, गुधसी और दूसरे वायुविकार दूर होते हैं. (१७) गांडवर-छाछ चिरमकी डाल, इमलीका बीज और गेरू टंडे पानीमे-पीसकर छेप करनाः भौर स्सनेपर दुवारा करना. (१८) उपदेशपर-सकेद विरमकी गढ और सकेद गुडहरकी गढ विसकार पिछाना और गरमांके चट्टेपरमी छगाना. (१९) खांसीपर±सफेद चिरमकी जड विसकर देना. (२०) पछकपर होनेबाछे पूप, आभि-द्यंद रोगपर- चिरम पानीमें उवालकर पानी पलकपर लगाना. इसी जलन और सूजन मिटकर रोग बह जाता है. (२१) गंदगालापर-चिरमके फल और नहके कार्यमें आवा तेल हालकर वाचन करना और वसका माछिश करना. इससे दारुण गंडमालामी मिटती है. (२२ .) तिमिररोगपर-चिरमकी जड बकरेके मुत्रमें विसकर अंजन करना, (२३) सर्वदंशपर- सफेद चिरमकी नड विसकर पिछाना. (२४) गेजिसिरपर-चिरम, हाभीदांतकी राख और ग्मोतका छेप करना. इससे द्वरंत बाछ आने छगते हैं. . .

ţ

११२. गुछतुर्गः.

नाम- सं. शंसोदरी. यु. गुरुसरो. म. गुरुसरा. वर्णन-इसका पेढ छोटा और पत्ते पवाड जीसे होते हैं. इसके पृ को 'रांकरका पूछ' भी कहते हैं. इसके पूछ बहुतमें काममें काम आते छकड़ी इसकी मज़न्त और खूटे क्लोनेंमें मायः काम आती है. देढ इस जो भीचेंमें काट बाछा जाता है तो किर उम उठता है और अने शाखाएं निकटती हैं. पीछे और छाठ पूछवाड़ी इसकी टो ज... हैं. इसकी छाया चारों ओर होती है. अंगुछी जैसी मोटी, चच्छी और बाद और अंगुछ टंपी किरिया उमती हैं. क्लीमें श/दाने निकटते हैं. ये दोने बच्चे महे स्वादसे खाते हैं. पेडमें काटे होती हैं. बीज और कठम दोनों तरह-वच्चे महे स्वादसे खाते हैं. पेडमें काटे होती हैं. बीज और कठम दोनों तरह-वच्चे महे स्वादसे खाते हैं. पेडमें महें होती. यां तो इसमें मारहां महीने पूछ जगत हैं पद वागमें छगाया जाता है. इस पेडको शंका हुरी, श्रीकेव्यर, रासतुर्ग और कुंकम केशरमी मराडीमें कहते हैं.

गुण-यह उप्ण और करू, वायु, शृङ तया आमवायुनाशक है. औपविषयोग-(१) नाकसे रक्त गिरता हो उसपर- आमवी गुड़्यें। (बीन) दूर्वोके रसमें विसकर नाक्में डाङ्ना और गुङ्दोरेंके पर्यकारस अखिता और शहद डाङ्कर पिछाना.

११४. गुल्बास. (गुलाबांस) नाव- सं. नका. म. गुल्बाकी-

वर्णन-मराठीमें इसने 'सार्यक्षाळा' भी कहते हैं. पेड इसका छोटा और पसे छोटे तथा की और मृद्ध होते हैं. इसमें छाछ, पीछा, सफेद, गुछावी और बसती फूल छगते हैं सफेद गुडवास दवामें अधिक उपयोगी है. गुछ-बास-बातछ, शील और महमंडनाशक और अपक अर्थको शामन करनेवाडा है.

औपिषमवोग-(१)एक मातके बढे फुन्सीपर (यह बाहे उस शरीरके

स्यानमें होता है.) गुछवांसके पान भी छगाकर सेंककर बांधना. इसी रक्त निकलकर गांव नेव नाती है. अथवा इसकी गांव पानीमें विसकर बारनार छेप रना.(२) पुछतापर-सफेद गुछवांसकी गांवकी कीसकर छायामें झुखाना और कृषा करना. उसकी थोडे बीमें हिलाकर बादाम, विद्वा, विरोजी आदि हालना और शक्तरकी बादानी पिछाकर छहडू बना छेना. इसमेंस नित्य तीछा, दो तीछा पाक खाकर ऊपरसे गायका दूप पीना. इसमेंस नित्य तीछा पाक खाकर उपरसे गायका क्या दूप पीना. इसमेंस चातुनृद्धि और बारीर पुछ होता है. (३) बाहु गिरुवा होती-सफेद गुछ-बांसकी गांव गायक हुप में विसकर ७ दिन पिछाना. (४) बारीरमेंसे गरमी झडने और रक्तछुद्धिकेछिये— गायक क्या दुष्प में हो छोतक सफेद गुछवांसकी नड पीसकर द रक्ती चीरा और शतीछा निश्ची विष्णामां और दोनों बार देना. साथमें पछ्यपी रखना हार्त कायदा होता है. (९) बाछ गिरानेकेछिये— गुछवांसकी नड पानीमें पीसकर छेप करना,

११५. गुडाव-

वर्णन—इसका पेट सर्वत्र प्रसिद्ध है. पेट छोटा और काटेदार होता है. इसकी गुलाबी, लाल, पीछी और सफेद नात होती हैं. घटिया गुलाम—अरवस्थान और तुर्कस्थानमें होता है. इसके फुलका इत्र और गुलाब-जल बनता है. गंघ इसमें बहुत अच्छी होती है. फुलकी पखडियोंका गुलकंद बनता है. इसके फुल सारक और गुलाबनल ठंडा होता है.

औषधिमयोग- (१) दस्त होनेकेलिये- योडे मूखे गुला-मुकी पखिडपां और शक्तर खाकर उत्परसे पानी पीलेना. अपवा सतेको फूल मिनो देना और समेरे छानकर वह पानी पाना, दूसरा प्रकार-स्खे गुलाबके फूलको चांबलीमें डालकर पकाना और घी, शक्कर डालकर वह मात खाना. दूसरो ग्लानि आदि कुल नहीं होता और दस्त ज-स्द जाने लगते हैं. (२) गुलकदं बनानेकी निधि-बंदिया गुलाबकी पख-दियां और दुननी मिश्री लेकर बरणी या चपडी किरेहुए महीके बरतन-

में दोनोंके तत्पर तह लगाना और ग्रंह गायकर (दिनतक घृपमें रखना बर गुलकेद वन गया यह गुलकेद-दाहशामक, विचशामक और मलशाहि करनेवाला है.:(१)गुलाबका इत्र बनानेकी विधि-एक पानीके बरतन बहुतसे फूछ डाछकर आगपर चढाना और जब उवाल आ जावे तो उता छेना. ठंडा होनेपर इत्रकी दुर्द पानीमें आ जॉर्वगी उनको रुद्धि उठाका धीशीमें यर देना. मनमर फूलमेंसे तोलामर इत्रीमी नहीं निकलता. इसी महंगा निकता है.इत्र निकालने बाद जो पानी बचता है वह गुलाबनल कहलान है. (४)गुडार्बेका दारवत-गुडावनडमें मिश्री मिडाकर उनाडनेसे बनता है यह सुगंधित शरनत उप्णताका नाश करनेवाला,ठडा और गरमीके दिनों में सेवन करने योग्य होता है (५)आसीकी मछन और टिए कमहोगई हो-तो-गुलाननल आसोंमें बालने रहना.(६)नायूसे शरीर अकुंचित होता है उसपर- गुडाबज्ञ मस्तकका मध्यमाग छोडकर नाक, माथा और आसी-पर क्हारें लगाना. (७) मदर, घातुविकार, रक्तार्श, वित्तविकार आदि-पर-मुबह-शाम पाच २ ताना गुलावके फुछ तीन २ माशे मिश्रीके साथ साना. और उपरसे गायका दूध १ शदिन पीना, दस्त साफ होता है, मूल स्थानका दाह, मूत्रकी आरक्तता, पीछापन आदिवेछिये यह उत्तम दवाहै. (८) खुनछी, दाद आदि त्वचारीगपर- गुछानके फूलका छुछान देनेसे बढा फायदा होता है (९) त्वन्दोषपर-गुलकद खानेसे रक्तशादि होती है. (१०) आस्त्रोंकी गरमी निकालनेकेलिये— २१बार गुलावजलकी मावना देकर सुरमा आजना. (११) स्वय्दोपपर-कपूर, सोहागा, गंघक और छो-बानको गुडाबन्नडमें घोंटकर गोडी बना छेना और पानीमें विसकर छेप करना. शुर्मे मवतु.